

Valpolicella Classico

DOC



RECCHIA

DAL 1906



Corvina
Veronese



Corvinone



Rondinella

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E TECNICHE DEL VINO

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Da vigneti siti nella Valpolicella Classica. Zona pedo-collinare con altitudine compresa tra 150 e 350 m s.l.m. Terreno argilloso e calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola doppia veronese con densità di circa 3.300 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO

Da una resa di circa 6.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 42 ettolitri di vino.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata nella seconda metà del mese di settembre. Le uve vengono immediatamente vinificate.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura delle uve. La macerazione ha una durata di circa 7-10 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 18-20°C. La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox.

MATURAZIONE

Permanenza in serbatoi di acciaio per 4 mesi.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

SHELF LIFE

Si apprezza in annata e nei due anni successivi.

PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

COLORE

Colore rosso rubino brillante.

PROFUMO

Profumo floreale, fruttato. Spiccano i frutti rossi, tra tutti ciliegia e mora, piacevole nota sapida.

SAPORE

Armonico, equilibrato. Riprende i profumi. Buona la Nota di freschezza che accompagna.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna ad antipasti, primi piatti con ragù di carne, carni bianche e rosse e ogni pasto non troppo impegnativo.

FORMATI DISPONIBILI

375 ml, 750 ml

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 13,0% vol
Zuccheri riduttori: 4 g/l
Estratto non riduttore: 26 g/l
Acidità totale: 5,50 g/l
pH: 3,50