

Recioto della Valpolicella docg classico

Zona di produzione: Valpolicella Classica

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Uvaggio: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%

Alcool: 13-14% vol.

Colore: rosso rubino intenso

Bouquet: avvolgenti profumi di sottobosco con note di fragola, more e lamponi

Sapore: vellutato, morbido, equilibrato e piacevolmente dolce

Raccolta: uva attentamente scelta di alta collina, raccolta a mano e deposta in cassette

Metodo produzione: appassimento delle uve per circa 3-4 mesi, lenta fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 4-5 settimane in anfora.

Affinamento: 18 mesi in anfore di terracotta

Consumo: nell'arco di 6-8 anni alla temperatura di 14°C.

Abbinamento

gastronomico: vino dolce da dessert, perfetto con pasticceria dolce o secca a base di cioccolato, o vino da meditazione.

Production area:

Valpolicella Classica

Soil: predominantly red and brown soils on detritus, calcareous marls and basalts

Grapes: corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%.

Alcohol: 13-14% vol.

Color: deep ruby red

Bouquet: enveloping aromas of underbrush with notes of strawberry, blackberry and raspberry

Taste: silky, round, well balanced with a pleasant sweetness and a hint of minerality

Harvest: highly selected grapes from hillside vineyards, picked by hand into trays

Winemaking: 3-4 month naturally drying followed by a traditional skin contact for 3-4 weeks in Amphoras (clay pots).

Ageing: 18 months in clay pots

Consumption: within 6-8 years at 14° degrees

Food pairing: sugar wine of dessert. perfect with pastries, biscuits, and chocolates based dessert or as meditation wine.

