



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

La raccolta dei migliori grappolini (recie, da cui il nome Recioto) si traduce, dopo un lungo periodo di appassimento sui graticci, in questo vino dalle caratteristiche particolari ed armoniose. La sua lunga fermentazione, grazie alla temperatura del periodo e alla gradazione naturale molto elevata, porta alla formazione di composti che in seguito arricchiranno tutta la complessità aromatica, gustativa e olfattiva. La pregiatezza del Recioto, invecchiato fino al raggiungimento della perfetta maturazione, viene confermata dalla tenuta delle sue caratteristiche. Eccellente consumato appena giunto a maturazione, questo vino può superare i 10-15 anni senza sminuire le sue qualità. "L'arte di una tradizione e il piacere di assaporarla racchiuse in un calice."

Vigneti: Tendone con viti di età fino a 60 anni, con la presenza di uve tipiche e quasi dimenticate. Sito in zona collinare nel comune di Marano di Valpolicella, Valpolicella Classica, con esposizione al mattino e terreno argilloso e calcareo

Metodo di produzione: Le migliori uve vengono selezionate manualmente e messe ad appassire sui tradizionali graticci per circa 4 mesi per poi essere pigiate nella seconda metà di gennaio. Si distingue dall'Amarone per l'interruzione del processo fermentativo, lasciando un residuo zuccherino molto elevato

Affinamento: 6 mesi in legno francese, 6 in acciaio e 9 mesi di affinamento in bottiglia

Uve: 75% Corvina, 15% Rondinella, 10% Corvinone, Negrara, Oseleta e Dindarella

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: sensazioni floreali di violetta selvatica e rosa, ricorda marmellate di ciliegia e amarena

Sapore: morbido, caldo e vellutato, elegante, equilibrato e raffinato, fortemente fruttato

Grado Alcol: 14% Vol.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C. , stappare mezzora prima del consumo

Gastronomia: vino da dessert, indicatissimo con pandoro, panettone e pasticceria secca; si accompagna bene anche con formaggi teneri, noci, datteri e macedonie di frutta esotica, generalmente consumato a fine pasto ma anche, nelle grandi occasioni, fuori pasto.