

Recioto della Valpolicella classico



Varietà delle uve: Corvina, Corvinone, Rondinella e piccola percentuale di altri vitigni antichi.

Descrizione organolettica: Colore rosso rubino carico, con riflessi violacei. Intensi sentori di confetture di frutti di bosco, ciliegia ed amarena, conserva perfettamente il sapore di uve passite. Dopo qualche anno dall'imbottigliamento si sviluppano note di fichi secchi e chiodi di garofano. In bocca è avvolgente, pieno, dolce e ben bilanciato con la freschezza che lo caratterizza.

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale, con attenta cernita dei grappoli migliori, le uve vengono delicatamente adagiate in cassette di legno, plateaux, dove riposeranno per il tempo necessario a raggiungere il grado zuccherino desiderato. Qui perdono fino al 40% del loro peso iniziale, in particolare la Corvina subisce un naturale processo di trasformazione aromatica attraverso la respirazione cellulare, che rende unico questo vino nel mondo.

Una volta pigiate e diraspate, la fermentazione avviene in piccole vasche d'acciaio dove il mosto e le vinacce vengono lavorate a cappello sommerso, che consente di ridurre al minimo il rischio di contaminazioni batteriche ed avere un'ottimale estrazione di sostanze polifenoliche senza estrarre feccia e tannini aggressivi al palato. Successivamente il vino viene svinato con un alto residuo zuccherino caratteristico di questo nobile nettare. Dopo alcuni travasi, il vino rimane in vasca di cemento per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Longevità: Da 15 a 50 anni.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Pasticceria secca, come pastefrolle, cantucci e la nostra tipica sbrisolona, inzuppati per i più golosi. Cioccolato fondente.

SERVIZIO:

13°-14° C.