



# RECIOTO

DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso carico.

Profumo: intenso, con sentori floreali di violetta, giaggiolo, rosa selvatica e vaniglia.

Sapore: pieno, dolce e delicato.

## VINIFICAZIONE

Appassimento: 4 mesi in fruttaio.

Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni, in vasche d'acciaio per 18 giorni in inverno inoltrato, interrotta al raggiungimento del grado alcolico e zuccherino desiderato.

Maturazione: 6 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

## CONSIGLI GASTRONOMICI

Cibi: ottimo vino da dessert, perfetto con pandoro, panettone, pasta frolla o formaggi teneri e saporiti.

### **VITIGNI:**

60% Corvina  
20% Rondinella  
10% Molinara  
10% Dindarella

### **DATI ANALITICI:**

gradazione alcolica: 13,50% vol  
acidità totale: 6,30 gr/lt  
estratto secco netto: 34,50 gr/lt

### **RESA PER ETTARO:**

24 hl/ha

### **VENDEMMIA:**

manuale

