



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

