RECIOTO
DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



WEINBESCHREIBUNG

Farbe: starkes Rot.
Geruch: intensiv, mit blumiger Aromanoten von Veilchen, Schwertlilien, Wildrosen und Vanille.
Geschmack: vollmundig, süß und delikat.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gerichte: Ein exzellenter Dessertwein, der hervorragend zu süßem Gebäck oder Weichkäse passt.

WEINBEREITUNG

Trocknung: 4 Monate in "Fruttaio" (trockenen, gut durchlüfteten Räumen).
Gärung: spontan, mit autochthonen Hefen, in Edelstahlbehältern für 18 Tage, im Winter, und bei Erreichen vom gewünschten Zucker- und Alkoholgehalt unterbrochen.
Ausbau: 6 Monate in slawonischen Eichenfässern.
Flaschenverfeinerung: 2 Monate.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13,50% vol
Totalsäure: 6,30 gr/lt
Trockenextrakt: 34,50 gr/lt

LESE

Per Hand

TRAUBENSORTEN

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

13,5% vol	15°	6 m	2 m

Soc. Agr.NICOLIS srl - Via Villa Girardi, 29 - 37029 San Pietro in Cariano (VR) - 045 7701261 - info@vininicolis.com - www.vininicolis.com