



RECIOTO

DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

I NOSTRI VINI - VALPOLICELLA DOC



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso carico

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

Sapore: pieno, dolce e delicato

CONSIGLI GASTRONOMICI

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

RESA PER ETTARO

24 hl/ha

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

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,50% vol

Acidità totale: 6,30 gr/lit

Estratto secco netto: 34,50 gr/lit

VENDEMMIA

Manuale

VITIGNI

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



13,5% vol



18°



6 m



2 m