



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO DOCG
BIOLOGICO

- Zona di produzione: Comune di Negrar, località San Vito - 45°30'48.36" N, 10°55'46.49" E
- Tipologia di terreno: Argilloso con scheletro calcareo bianco
- Altezza vigneti: 200 m sul livello del mare
- Uve: Corvina 85%, Corvinone 10%, Rondinella 5%
- Età delle viti: 35 - 40 anni
- Sistema di allevamento: Pergola veronese
- Resa: 90 q.li ha
- Vendemmia: Fine settembre. Le uve sono raccolte e selezionate a mano in cassette da 6 Kg
- Appassimento: In fruttai tradizionali a ventilazione naturale per circa 130 giorni, con perdita di peso del 50%
- Vinificazione: La fermentazione avviene in cemento molto lentamente a bassa temperatura, fino al suo arresto spontaneo prima che tutti gli zuccheri possano convertirsi in alcol
- Affinamento: Il vino affina per due anni in tini di cemento, per preservarne la freschezza. Affina ulteriori 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
- Bottiglie prodotte: 2000 annue da 0.5l
- Degustazione: Colore: rosso rubino con sfumature purpuree al bordo
Profumo: liquore di ciliegie, note tostate di cioccolato e ricordi di violetta
Sapore: sorso persistente, avvolgente per la sua dolcezza e vivace per la sua acidità
- Abbinamenti: Torte al cioccolato, budini, pasticceria secca, formaggi stagionati
- Temperatura di servizio: 14 - 16 °C
- Potenziale di affinamento: 15 anni



IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA