



# Recioto della Valpolicella DOCG Classico

Il nostro Recioto Classico è prodotto dai grappoli provenienti dai nostri vigneti in collina, a Marano di Valpolicella, denominati "Del Sette". La certosa raccolta delle uve permette di avere grappoli che resistono in appassimento fino a 6 mesi, per raggiungere la massima concentrazione aromatica. La pigiatura avviene sotto il periodo natalizio, seguito da una lunga fermentazione. L'invecchiamento in tonneaux regala un equilibrio e una ricchezza aromatica indescrivibili.

**Uvaggio:** Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara 5%, altre uve autoctone 5%

**Vigneto:** Pergola veronese (250 m s.l.m) con terreno a base di tufo e calcare

**Disciplinare di produzione:** Recioto della Valpolicella DOCG

**Affinamento:** circa 60 mesi

**Grado alcolico:** 15% Vol

**Capacità bottiglia:** 375 ml

**Colore:** Rosso rubino impenetrabile

**Naso:** Frutta sottospirito, marasca, vaniglia e mandorla

**Palato:** Dolce e pieno, ma molto equilibrato

**Abbinamenti:** da formaggi stagionati e erborinati

**Temperatura di servizio:** circa 15° C