



Recioto della Valpolicella DOCG Classico in Anfora

Il nostro Recioto in anfora nasce dall'idea di ricreare il vino della nostra storia, quello dell'antichità. La selezione delle uve avviene in un vigneto dedicato e l'appassimento si protrae per circa 150 giorni sulle "Arele", i tradizionali graticci in cannetta di fiume. La pigiatura delle uve viene svolta all'interno dell'anfora e la fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce dura circa 180 giorni. Il risultato è un vino dall'estrema complessità, da una sorprendente freschezza che gioca con la cremosità degli zuccheri. L'esplosione al naso di marmellate e sottobosco è avvolgente.

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 48 mesi

Grado alcolico: 13% Vol

Capacità bottiglia: 375 ml

Colore: Rosso rubino impenetrabile

Naso: Frutta rossa matura, miele, resina e note di mandorla

Palato: Dolcezza avvolgente, equilibrata da un'ottima acidità

Abbinamenti: da formaggi stagionati e cioccolato fondente

Temperatura di servizio: circa 15° C