



Recioto della Valpolicella DOCG

Il nostro Recioto è un vino dalla dolcezza equilibrata. La selezione delle uve più dolci e mature permette di mantenere l'appassimento per circa 120 giorni, aumentando la concentrazione di sostanze zuccherine. Il vino risulta quasi cremoso, con una dolcezza equilibrata dal tessuto tannico e dalla freschezza. La maturazione per circa 30 mesi in botti di rovere permette di donare maggior equilibrio e durata nel tempo.

Uvaggio: Corvina 55%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara 5%

Vigneto: Pergola veronese con terreno sabbioso/argilloso e buona presenza di limo

Disciplinare di produzione: Recioto della Valpolicella DOCG

Affinamento: circa 30 mesi

Grado alcolico: 14% Vol

Capacità bottiglia: 500 ml

Colore: Rosso rubino intenso, con sfumature violacee

Naso: Marmellata di ciliegia, piccole bacche rosse e mandorla

Palato: Dolce e avvolgente

Abbinamenti: da pasticceria secca, formaggi stagionati e erborinati

Temperatura di servizio: circa 15° C