



SCHEDA TECNICA

Denominazione: **RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG**

Descrizione: Vino ben strutturato, reso dolce e amabile per i residui zuccherini non fermentati. Colore cardinalizio con spiccati profumi che evocano la viola, l'amarena, il giaggiolo e le spezie più delicate.

Varietà di uva: CORVINA
RONDINELLA
MOLINARA

Alcool: 13,5 %

Acidità Totale: 6,5 gr/litro

Estratto secco netto: 36,00 gr/litro

Zuccheri: 110 gr/lit

Resa per ettaro: 28 hl

Vinificazione: L'uva viene selezionata e posta in plateau dove rimane per 4 mesi in appassimento. Durante questo periodo si ha una concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina. La pigiatura viene effettuata in Gennaio. La fermentazione è molto lenta e viene fermata al raggiungimento dei 13.5% gradi alcolici. In questo modo i residui zuccherini non fermentati danno al vino la sua dolce caratteristica.

Maturazione in cantina: 8 mesi botti di rovere di Slavonia

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Note organolettiche: Colore: Rosso cardinalizio
Naso: Intenso con spiccati profumi che evocano la viola, l'amarena, il giaggiolo e le spezie più delicate
Sapore: Pieno, morbido, vellutato e ricco di carattere e freschezza

NOTE :