

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO VIGNETI DI MORON

Il rosso **Recioto di Moron** deve tutto alla microarea dei vigneti autoctoni di Moron che, come poche altre, è sinonimo di vocazione per i grandi vini, in particolare per il Recioto. **È dolce, ricorda un rubino prezioso, ha un sapore pieno e intenso, avvolgente. In una parola: è un vino da dessert. Ma non solo.** Lasciate stupire dall'esplosione di gusto inedito quando servito in accompagnamento a una gastronomia raffinata ed evoluta di formaggi erborinati. Sa esprimersi con buona morbidezza e splendida densità, soprattutto quando servito alla **temperatura ideale di 12°-14° C.**

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, nella frazione di Moron, su terrazzamenti a secco, tra le colline di Negrar. Altimetria da 200 a 250 metri s.l.m. Esposizione sud-est. Tipologia del terreno: prevalentemente limo- sabbioso, in parte su detriti alluvionali. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoletta veronese. Età delle viti in produzione: 20 anni. Carico di gemme per ceppo: 16/18. Densità di impianto: 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa media ettaro: 20 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Ottimo da solo o per una gradevole conversazione a fine pasto. Non teme l'abbinamento con i formaggi erborinati.

ANNATA 2013

L'annata era partita sottotono, ma è ripresa cammin facendo. L'inverno è stato caratterizzato da una buona distribuzione di piogge e neve che hanno consentito un importante accumulo di riserve idriche nel suolo. La primavera 2013 è stata caratterizzata da un'elevata piovosità e temperature relativamente basse. L'andamento freddo e piovoso è continuato anche nel primo mese dell'estate e fino a metà luglio sia le piogge che le temperature sotto la media del periodo hanno contribuito a mantenere quel ritardo di 12/14 giorni nello sviluppo della vite.

La svolta a metà luglio, quando l'anticiclone africano ha



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso dolce



FORMATO

500 ml



TEMP. SERVIZIO

10-12 °C



GRADO ALCOLICO

14% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: ultima settimana di Settembre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai per 130 giorni. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12° a 23° C. Macerazione per 20 giorni. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in barrique di Allier per 6 mesi da Maggio. Affinamento in bottiglia per 4 mesi. Stabilizzazione: naturale.

riportato in alto le temperature, anche oltre la media, con positive conseguenze sulla maturazione dei frutti.