

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Il **Recioto della Valpolicella Docg Classico** è il simbolo della viticoltura della Valpolicella Classica basata sul particolare procedimento dell'appassimento naturale delle uve più mature. È considerato origine dell'Amarone, e la sua storia è antica, lo si fa risalire addirittura al tempo degli antichi Romani. Solletica le narici con un profumo fruttato, al lampone, amarena, prugna e susina.

**Fa gioire il palato con un sapore morbido e cremoso con, nel finale, note di frutta passita.**

È un vino dolce, che ama i dolci.

**Sorprendente con i dolci secchi e al cioccolato, ma interessante anche con formaggi erborinati o piccanti** serviti con salse speziate di frutta.

**Temperatura di servizio: 10°-12° C.**

### IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, tra le colline di Negrar, su terrazzamenti a secco. Altitudine da 120 a 250 metri s.l.m. Esposizione sud-est. Tipologia del terreno: molto vario su detriti alluvionali. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoletta veronese. Età delle viti in produzione: 20 anni. Carico di gemme per ceppo: 16. Densità di impianto: 3.300 viti per ettaro. Resa media ettaro: 24 hl.



### UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



### TIPOLOGIA

Vino rosso dolce



### FORMATO

750 ml



### TEMP. SERVIZIO

10-12 °C



### GRADO ALCOLICO

12,5% vol

### LA PRODUZIONE

Vendemmia: ultima settimana di Settembre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai per 100/120 giorni. Pigiatura a metà Gennaio con diraspatura delle uve. Fermentazione da 12° a 23° C. Macerazione per 20 giorni. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in acciaio 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 4 mesi. Stabilizzazione: naturale.

**ABBINAMENTI IN CUCINA.** Si abbina a tutti i dolci secchi e al cioccolato. Molto interessante l'abbinamento con formaggi erborinati o piccanti con salse speziate di frutta.

### ANNATA

Annata molto equilibrata anche se con un periodo estivo abbastanza siccitoso durante il quale la vite ha potuto però contare sulla scorta d'acqua del piovoso 2014. Grazie alle calde e prolungate temperature estive la vite ha sviluppato notevolmente la fotosintesi, per cui c'è stata più concentrazione di zuccheri e coloranti. L'annata 2015 è all'insegna di grande equilibrio e longevità, con tannini molto morbidi e dolci.