

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO SPUMANTE

Senti che bollicine! Versione tradizionale spumantizzata del classico Recioto dolce della Valpolicella, il **Recioto Spumante** è una produzione limitata, **ideale per celebrare i momenti di festa**, come il Natale e la Pasqua.

Rallegra con il suo **inebriante profumo fruttato**, tra il lampone e l'amarena, per non parlare poi del sapore dolce con finale di confettura di ciliegia e uva passita. **Da provare assolutamente con la sbrisolona (dolce tipico veronese), i cantucci e il Pandoro.** Servilo a 8°-10° C.

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, su terrazzamenti a secco. Altimetria 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 spumante dolce



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

8-10 °C



GRADO ALCOLICO

12,5% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: ultima settimana di Settembre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai per 120 giorni. Pigiatura Dicembre/Gennaio con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12° a 23° C. Macerazione di 20 giorni. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malo-lattica completa. Affinamento in acciaio per 6 mesi. Spumantizzazione con metodo charmat lungo di 6 mesi sui lieviti.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina a tutti i dolci secchi come la torta sbrisolona, i cantucci e il Pandoro.

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.