

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO AMANDORLATO AMANDO

Recioto Amandorlato Amando: sin dal nome, un vino che si fa amare. È **morbido, è dolce, regala aromi intensi e una venatura dolce-amara nel finale:** queste le sensazioni racchiuse nel Recioto Amandorlato. Profuma intensamente di ciliegia sottospirito, il sapore è moderatamente dolce, con finale ammandorlato che **metterà di buon umore le tue papille gustative e il tuo animo.** Un sorso sa affascinare e convincere anche i palati più esigenti: una versione di Recioto della Valpolicella così travolgente da lasciare senza parole.

Provalo con il cioccolato nero fondente. Ottimo da sorseggiare durante la conversazione e... amatissimo dai cigar lovers! **Servilo a 12°-14° C** per gustarlo al meglio.

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: pergoleta 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: 20 hl.



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso dolce



FORMATO

500 ml



TEMP. SERVIZIO

12-14 °C



GRADO ALCOLICO

17% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: ultima settimana di Settembre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai per 120 giorni. Pigiatura a Febbraio con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione a 20° C. Macerazione in piccoli tini d'acciaio e fermentazione prolungata in piccole botti di varie essenze, tra cui il ciliegio, con ripetuti travasi. Affinamento in barrique per 48 mesi e in bottiglia per altri 6 mesi. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina a cioccolato nero fondente. Ottimo da sorseggiare durante una piacevole conversazione e per i cigar lovers.

ANNATA 2011

Il 2011 è stata un'annata da ricordare! Tutti gli elementi fisici e meteorologici sono stati favorevoli per assicurare una raccolta ed un appassimento straordinari. Con questa annata la data di inizio raccolta è arrivata al record assoluto: 2 settembre. L'uva è giunta a maturazione nelle migliori condizioni, manifestando una carica di polifenoli di grande rilievo. La vendemmia si è svolta senza piogge di rilievo e l'appassimento delle uve destinate alla produzione di Amarone si è svolta nelle migliori condizioni.