

# 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.** Lasciati 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 2014

L'annata 2014 è iniziata con un inverno asciutto e temperature sopra le medie storiche salvo proseguire con abbondanti piogge nei mesi di gennaio e febbraio. La primavera è proseguita all'insegna del bel tempo, garantendo un ottimo germogliamento e, successivamente, un'ottima fioritura (anticipata di circa 10 giorni rispetto alle medie storiche).

Completamente opposta è stata la seconda parte di stagione, caratterizzata da continue piogge, anche di elevata intensità (storici gli oltre 250 mm di pioggia caduti nel mese di luglio), e temperature contenute, con una conseguente luminosità sotto le medie storiche dovuta



### 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.

alla copertura nuvolosa. A causa del perdurare di queste condizioni si è prolungato il ciclo vegetativo della vite, per non parlare della difficoltà nel mantenere uno stato sanitario ottimale delle uve. I primi giorni di settembre sono proseguiti con maltempo ma questa tendenza si è invertita nei giorni successivi garantendo una vendemmia calda e asciutta.