

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

375 ml,
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 2016

La 2016 è una ottima annata, veramente da manuale! Le temperature estive non si sono spinte oltre i 35°C, quindi non si sono registrati gli eccessi che hanno caratterizzato il 2015. Circa la composizione delle uve si riscontrano un elevato grado zuccherino, buone acidità e una particolare ricchezza in antociani. Questo è dovuto alle importanti escursioni termiche giorno/notte che si sono avute in particolare durante l'invaiaura. E' in questo periodo, infatti, che la vite è reattiva all'accumulo di sostanze coloranti. Un'annata senza problemi di carattere patologico oltre norma, ad esclusione degli attacchi di peronospora avvenuti in giugno, la vite ha proseguito

regolarmente nel processo di maturazione (chiusura grappolo all'inizio luglio e inizio invaiatura nei primi giorni di agosto). La maturazione è iniziata verso metà agosto e si è conclusa nella prima decade di settembre con il raggiungimento di un ottimo livello dei principali parametri enologici e in completa assenza di attacchi botritici.