

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: 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: 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 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'invaiaatura. 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 bottrici.