

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 2015

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.



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.