

# 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 2012

Annata da molto buona ad ottima, con punte di eccellenza, forza e profondità, pur non presentando mediamente la ricchezza aromatica del 2011. Elemento distintivo è stato l'andamento climatico che è riuscito a mettere in maggiore evidenza le diverse caratteristiche delle zone di produzione. Un'annata molto calda con note di grande concentrazione ed espressione aromatica, un alto grado di morbidezza con tannini non aggressivi, sentori di frutta nera matura con leggere note di confettura e floreale, risultando un vino potente ma allo stesso tempo complesso ed elegante.



**DEGUSTA CON L'ENOLOGO**  
guarda il video  
[clicca qui](#)