

# 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 legno. 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 2017

Un'annata caratterizzata da bassa produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, ottimale per la maturazione e con poca incidenza di malattie parassitarie in vigneto. Una vendemmia anticipata di una decina di giorni rispetto al consueto, al termine di una stagione caratterizzata da alcuni fenomeni anomali, con alcune zone colpite da gelate primaverili, che hanno ridotto la produzione. Questo fattore ha permesso una maturazione omogenea, con alti valori zuccherini che hanno portato alla produzione di vini complessi e intensi.



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