DOMÌNI VENETI
Our Valpolicella, your wines.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG
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.

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

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: 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: 20 hl.

LA PRODUZIONE
Vendemmia: ultima settimana di Settembre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttaio 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.

BOTTIGLIA BOTTLE	GL 70 vetro incolore / colorless glass GL 71 vetro verde / green glass	RACCOLTA VETRO GLASS COLLECTION
TAPPO BOTTLE CAP	FOR 51 sughero / cork	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
	C/ALU 90 tappi a vite in Alluminio / screw cap	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINUM COLLECTION
	LDPE 04 tappi sintetici / synthetic caps	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
CAPSULA CAPSULE	C/PVC 90 capsule termoretraibili in PVC PVC heat shrink capsules	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
	C/PETG 90 C/PET 90 capsule termoretraibili in PET shrink caps in PET	
	C/ALU 90 capsule Polilaminato - Alluminio Polylaminate - Aluminum capsules	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINUM COLLECTION
CARTONI CARDBOARD	PAP 20 cartoni contenitori per bottiglie cardboard containers for bottles	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
ALVEARI HIVES	PAP 20 separatori di bottiglie per cartoni bottle separators for cardboard	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
CASSA CASE	FOR 50 cassa di legno / wooden case	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
LATTINA CAN	ALU 41 lattina / can	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINUM COLLECTION
VELINA TISSUE PAPER	PAP 22 carta velina per bottiglia tissue paper for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
PENDAGLIO PENDANT	PAP 22 pendaglio per bottiglia pendant for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
ASTUCCIO CASE	PAP 20 astuccio in cartone cardboard case	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY		