DOMÌNI VENETI
Our Valpolicella, your wines.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG
CLASSICO MORON

Il rosso **Recioto 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 raffin ta ed evoluta di formaggi erborinati.
Sa esprimersi con buona morbidezza e splendida densità, soprattutto quando servito alla **temperatura ideale di 12°-14° C.**

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

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 2018

Il cambiamento climatico in atto richiede sempre più professionalità in campo: nel 2018 la pioggia è stata abbondante sin dalla primavera richiedendo l'impegno dei viticoltori, profuso in un'adeguata difesa sanitaria delle viti, nella regolazione dell'eccesso produttivo di alcune di esse nonché nella scelta dei migliori grappoli per la vendemmia. A far la differenza qualitativa, è ancora una volta la collina, avvantaggiata rispetto alla pianura, in quanto la pendenza ha permesso di sgrondare le acque in eccesso e di portare l'uva a perfetta maturazione, raggiungendo una gradazione zuccherina leggermente inferiore agli anni precedenti, ma con un grado di maturità migliore, accumulo fenolico equilibrato e un'acidità più moderata.

LA PRODUZIONE

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

BOTTIGLIA BOTTLE	GL 70 vetro incolore / colorless glass	RACCOLTA VETRO GLASS COLLECTION
	GL 71 vetro verde / green glass	
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		