

# 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 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



### 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.

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