

Recioto della Valpolicella DOCG

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella, vicino a Verona

VITIGNI
Corvina Veronese
Rondinella

VINIFICAZIONE
Dopo la raccolta, le uve subiscono un
appassimento per almeno 4 mesi con un calo
ponderale di almeno il 40%
Temperatura di fermentazione tra i 18-22 gradi
Durata della macerazione: 12 giorni
Affinamento in barrique per almeno un anno

DATI ANALITICI
Acidità totale: 5,80 g/l
Grado alcolico: 13,50%

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino intenso, al naso presenta
delicati aromi di confettura di more e note
speziate; molto elegante al palato, con buona
struttura.
Temperatura di servizio: 18-20 °C

