

Recioto della Valpolicella Classico

Vitigni

Il vino rosso Recioto della Valpolicella Classico DOCG DolceVera è composto al 50% di uva Corvina, 25% di Corvinone, 15% Rondinella e al 10% da altre varietà di uve. Tutte le varietà sono vitigni autoctoni coltivati tutti nella località di Villa di Negrar, ad un'altitudine compresa tra i 260 e i 280 m s.l.m.

La zona collinare su cui sorgono i vitigni DolceVera assicura un'esposizione al sole ottimale per la maturazione delle uve e una produzione equilibrata e più ricca di alcole.

Vinificazione

Il Recioto della Valpolicella, è il più antico dei vini prodotti in questa zona. Citato fin dai tempi dei Retici e del Re Teodorico, è stato per secoli la vera espressione di questa terra. Viene prodotto con la stessa tecnica per l'Amarone, con una vendemmia tardiva ed una cernita accurata si raccolgono le uve in cassette da 6 kg l'una e vengono messe ad appassire in fruttai per 3 mesi circa. In seguito dopo la pigiatura e diraspatura, sempre a temperatura controllata, si esegue la macerazione sulle bucce per 30 giorni. Al contrario dell'Amarone però, si blocca la fermentazione, affinché non tutti gli zuccheri vengano trasformati in alcool ma bensì rimanga un vino dolce e profumato.

Affinamento

Affina per 12 mesi in vasche di acciaio inox e poi per un breve periodo in botti di legno. Seguono altri 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Note organolettiche

Il Recioto della Valpolicella, si presenta con un colore rosso rubino carico e con riflessi viola. Al naso spiccano i classici sentori dei vini della Valpolicella e quindi l'amarena e la ciliegia sotto spirito fino ad arrivare alla mandorla amara. In bocca il vino è pieno e robusto ma estremamente delicato e piacevole grazie alla avvolgente dolcezza. La chiusura ben equilibrata lascia la bocca pulita pronta ad un nuovo assaggio.



Dati Analitici per annata 2016

| | |
|------------------------------------|------------|
| Alcol svolto: | 14,0% |
| Capacità: | 50 cl |
| Zuccheri riduttori residui: | 140,00 g/l |
| PH: | 3,60 |
| Acidità totale: | 5,80 g/l |
| Acidità volatile: | 0,50 g/l |