



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

La storia di questo vino è antica, lo si fa risalire al tempo degli antichi Romani e al famoso vino Retico, tanto decantato e apprezzato dai poeti latini. Simbolo della viticoltura della Valpolicella Classica basata sul particolare procedimento dell'appassimento naturale delle uve più mature, è considerato "il padre" dell'Amarone.

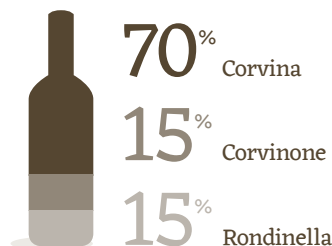
Colore: rosso rubino con riflessi violacei.
Profumo: intensamente fruttato, fragrante da frutta rossa, in particolar modo lampone, amarena, prugna e susina. Sapore: generosamente dolce, morbido e cremoso con, nel finale, alcune note calde di uva passita. Mai stucchevole, è un vino dolce rosso unico nel panorama enologico italiano.

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, tra le colline di Negrar, su terrazzamenti a secco. Altitudine da 200 a 450 metri s.l.m. Esposizione sud-est. Tipo di terreno: molto vario, prevalentemente calcareo, vulcanico e alluvionale. 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 per ettaro: 44 hl



UVAGGIO



TIPOLOGIA

Vino rosso dolce



FORMATO

500 ml



TEMP. SERVIZIO

14° | 16° C



GRADO ALCOLICO

12,50% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: ultima settimana di Settembre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai per 120 giorni. Pigiatura a metà Gennaio con diraspatura delle uve. Fermentazione affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA

Dolci secchi, come Sbrisolona, Cantucci e Zaletti, formaggi erborinati o piccanti con salse speziate di frutta.

ANNATA 2016

La 2016 è una ottima annata, veramente da manuale! Le temperature estive non si sono spinte oltre i 35°C, quindi non si sono registrati gli eccessi che hanno caratterizzato il 2015. Circa la composizione delle uve si riscontrano un elevato grado zuccherino, buone acidità e una particolare ricchezza in antociani. Questo è dovuto alle importanti escursioni termiche giorno/notte che si sono avute in particolare durante l'invaiaura. E' in questo periodo, infatti, che la vite è reattiva all'accumulo di sostanze coloranti. Un'annata senza problemi di carattere patologico oltre norma, ad esclusione degli attacchi di peronospora avvenuti in giugno, la vite ha proseguito regolarmente nel processo di maturazione (chiusura grappolo all'inizio luglio e inizio invaiatura nei primi giorni di agosto). La maturazione è iniziata verso metà agosto e si è conclusa nella prima decade di settembre con il raggiungimento di un ottimo livello dei principali parametri enologici e in completa assenza di attacchi botritici.