



chiacchierino

Recioto della Valpolicella D.O.C.G.

*Il Recioto dolce e divino, perfetto per
accompagnare dessert e non solo...*



Uvaggio: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% altre varietà di uve a bacca rossa



Terreno: Calcareo



Sistema di allevamento: Pergola



Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei



Caratteristiche olfattive: Intenso e avvolgente. Spiccano note di amarena e ciliegia sotto spirito e mandorla amara sul finale



Caratteristiche gustative: Caldo e pieno, caratterizzato da una piacevole dolcezza



Lavorazione: Vendemmia a fine settembre/ inizio ottobre con attenta selezione dei grappoli più sani e spargoli. Le uve selezionate vengono riposte accuratamente in cassette da 6kg l'una e portate nel fruttajo. Durante l'appassimento di circa 100 giorni le uve perdono fino al 40% del loro peso. Segue la pigiadiraspatura e la fermentazione a temperatura controllata che, a differenza dell'Amarone, viene bloccata dopo circa 15 giorni di modo che tutti gli zuccheri non vengano trasformati in alcol e il vino risulti dolce. Affinamento per circa 9 mesi e ulteriore riposo in bottiglia.



Contenuto alcolico: 14%



Temperatura di servizio: 14-16 °C



Abbinamenti: Cioccolata extra-fondente, pasticceria secca, formaggi stagionati o erborinati



Consumo: 8-10 anni