



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

“ROSSO PASSITO DI GRANDE STRUTTURA”



AREA DI PRODUZIONE

Prodotto dalle migliori uve dei nostri vigneti nel cuore della Valpolicella.

VITIGNO

Corvina, Rondinella, Corvinone

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La raccolta delle uve, rigorosamente a mano, ha inizio nell'ultima settimana di settembre. I grappoli, accuratamente selezionati, vengono riposti in cassette per l'appassimento a temperatura e umidità controllata. Tra gennaio e febbraio, dopo una pigiatura soffice, segue una lunga macerazione e fermentazione in acciaio. Per avere alti livelli di zuccheri, tipici di questo vino, la fermentazione viene bloccata attraverso un processo di raffreddamento. Segue affinamento in barrique.

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso. Al naso note di more, cacao, frutta rossa matura e spezie. Al palato pieno, asciutto, persistente ed elegante.

ALCOOL 13,5% 

IL CONSIGLIO

Si può abbinare a dolci e crostate a base di frutta e anche cioccolato, e pasticceria secca tradizionale. Ideale anche per accompagnare formaggi.

