



Recioto della Valpolicella

Linea Castrum Achille - Recioto della Valpolicella DOCG Classico



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Uve. Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%.
Raccolta e selezione manuale dei grappoli a fine settembre/inizio ottobre.



Fruttato. Appassimento da fine Settembre per circa 140 giorni al fine di ottenere una concentrazione ideale.



Vinificazione. Pigiatura soffice delle uve passite in febbraio; macerazione prolungata per circa 30 giorni con controllo della temperatura. Svinatura del vino ancora dolce con circa 130g/l di zucchero. Raffreddamento con temperature < 10 °C e pulizia del vino (travasi continui) per inibire il proseguimento della fermentazione alcolica e preservare gli zuccheri residui desiderati.



Affinamento. Maturazione in acciaio inox a temperatura sotto i 10 °C per circa 10 mesi. Evoluzione in bottiglia per 3 mesi.



Note gustative. Colore rosso intenso con riflessi violacei. Fine, etereo, fruttato e fragrante. Gusto dolce, vellutato e ricco con note di ciliegia e marasca.



Analisi. Alcol 13% Vol;
Acidità totale 6,0 g/l;
Residuo zuccherino 135 g/l;
Estratto secco netto 36 g/l.



Gastronomia. Vino da dessert. Indicato con dolci secchi, biscotti e frolle. Si accompagna piacevolmente anche con fragole o frutti a bacca rossa. Ideale servito fresco a 13-15 °C.



Bottiglia. "Vinaria" da 500 ml (in cartone da 6 bt.).

