

# Recioto della Valpolicella

Recioto della Valpolicella DOCG 2011

**Bertani**

---

Il Recioto della Valpolicella Docg di Bertani viene prodotto nelle Colline della Valpantena, a nord della città di Verona, con uve di Corvina Veronese ed uve di Rondinella. Questo vino nasce dai grappoli più piccoli e meglio esposti al sole, che poi vengono appassiti per circa tre mesi sulle tradizionali "arele", i graticci in canna di bambù.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Passito

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Recioto della Valpolicella

**Denominazione** DOCG

**Annata** 2011

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Veneto

**Localizzazione** Colline della Valpantena

**Vitigno** Corvina veronese 80% ;rondinella 20%

**Gradazione** 14.00 % vol.

**Formato** Half (0.5 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Colore rosso rubino intenso

**Gusto** Al palato è pieno, fragrante, intenso. Gli zuccheri non sono elevati, lasciano un retrogusto lungo, di frutti di bosco, cioccolato e liquirizia

**Profumo** Al naso una moltitudine di profumi: dalle note tipiche come la prugna, la ciliegia e i lamponi, ai sentori speziati di vaniglia, fieno e cacao

**Abbinamenti** Dolci, formaggi freschi

**Temperatura di servizio** 16° - 18° C

## DATI DI PRODUZIONE

**Tipologia terreno** Marno-calcarea ad est, argilloso-calcarea ad ovest

**Allevamento** Guyot

**Densità impianto** 5.000 piante/ha

**Epoca vendemmia** Fine settembre

**Tipo raccolta** Manuale

**Vinificazione** Fermentazione inizialmente a 4°-5°C per poi raggiungere i 18°C e viene interrotta prima che tutti gli zuccheri vengano trasformati in alcol

**Maturazione** In botti di ciliegio della capacità di 30 hl, per circa 12 mesi

**Affinamento** In bottiglia 3 mesi