

# 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

<b>Tipo</b>	Passito
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Recioto della Valpolicella
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2011
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	Colline della Valpantena
<b>Vitigno</b>	Corvina veronese 80% ;rondinella 20%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Half (0.5 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore rosso rubino intenso
<b>Gusto</b>	Al palato è pieno, fragrante, intenso. Gli zuccheri non sono elevati, lasciano un retrogusto lungo, di frutti di bosco, cioccolato e liquirizia
<b>Profumo</b>	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
<b>Abbinamenti</b>	Dolci, formaggi freschi
<b>Temperatura di servizio</b>	16° - 18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Marno-calcareo ad est, argilloso-calcareo ad ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5.000 piante/ha
<b>Epoca vendemmia</b>	Fine settembre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione inizialmente a 4°-5°C per poi raggiungere i 18°C e viene interrotta prima che tutti gli zuccheri vengano trasformati in alcol
<b>Maturazione</b>	In botti di ciliegio della capacità di 30 hl, per circa 12 mesi
<b>Affinamento</b>	In bottiglia 3 mesi