

Il Recioto

Recioto della Valpolicella DOCG 2013

La Collina dei Ciliegi

Il Recioto della Valpolicella Docg de La Collina dei Ciliegi è un vino da meditazione frutto di una meticolosa cura in vigna prima e in cantina poi. Uno di quelli difficili da dimenticare per quella capacità di mantenere intatto il profumo fruttato e la morbidezza del gusto fino all'ultimo sorso.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Recioto della Valpolicella
Denominazione	DOCG
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Grezzana
Vitigno	Corvina Veronese e Rondinella 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino con riflessi granata
Gusto	La sua eleganza al palato è immediata,intensa e a lungo persistente. Dolcemente caldo e di vellutata tannicità
Profumo	Sentori di ciliegie sotto spirito e confettura alternati a piacevoli note di cacao e cannella
Abbinamenti	Dolci secchi, formaggi erborinati e piccanti
Temperatura di servizio	14° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Dopo la raccolta, le uve subiscono un appassimento per almeno 4 mesi che determina un calo ponderale di almeno il 40%
Maturazione	Fermenta ad una temperatura compresa tra i 18°-22°C. Durata della macerazione: 12 giorni.
Affinamento	In barrique per 6 mesi. Altri 6 mesi in vetro