

# 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

**Tip** Fermo

**Sottotip** 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** Senti di ciliegie sotto spirto 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