

NEPOS VILL Æ +



Recioto "La Tesa" 500 ml

Denominazione

Recioto della Valpolicella DOCG

Zona di produzione

Valle di Negrar, Valpolicella classica

Uvaggio

Corvina, Corvina grossa, rondinella, molinara

Vendemmia

A mano nella seconda metà di settembre con posizionamento delle uve in cassetta. Le uve vengono sottoposte ad appassimento fino alla metà di gennaio.

Pigiatura

Verso la metà di gennaio, previa cernitura dei grappoli, viene effettuata una pigiatura soffice.

Fermentazione

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e contatto con le bucce per circa 40 gg. con follature a mano.

Affinamento

Dopo la vinificazione in rosso il vino passa all'affinamento in botti grandi di rovere per circa 18 - 24 mesi a cui segue circa 1 anno di riposo in bottiglie.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso porpora molto carico, intenso profumo di ciliegia sotto spirito con note lievi e ben integrate di frutti di bosco e lampone. Palato dolce, setoso, di bella freschezza ed elegante

Abbinamenti

Pandoro e panettone, cantucci toscani, dolci a pasta secca e friabile, mousse di cioccolato e frutti di bosco, cheesecake.

Temperatura di servizio

14 - 16 C°