

Recioto Spumante della Valpolicella DOCG



Une histoire œnologique qui prend naissance dans la vallée de Negrar, au cœur de la Valpolicella Classica, où des raisins autochtones sélectionnés à la main et laissés sécher jusqu'en janvier donnent naissance à un Recioto Spumante DOCG d'une profondeur extraordinaire : un vin qui, entre foulage doux, longue macération sur les peaux, affinage dans de grands fûts de chêne et effervescence Charmat, conserve dans son perlage fin et son profil de cerise à l'eau-de-vie et de fruits des bois l'élégance d'une tradition intemporelle.



Zone de production

Vallée de Negrar, Valpolicella classique.



Raisins

Corvina, Corvina grossa, Rondinella, Molinara.



Vendanges

À la main, dans la seconde moitié de septembre, avec mise en caisses des raisins. Les raisins sont soumis à un processus de séchage jusqu'à la mi-janvier.



Pressurage

Au cours de la première quinzaine de janvier, après tri des grappes, un pressurage doux est effectué.



Fermentation

Vinification en cuves inox à température contrôlée et macération pelliculaire pendant environ 40 jours avec pigeage manuel.



Vieillessement

Après la vinification en rouge, le vin est élevé dans de grands fûts de chêne pendant environ 18 à 24 mois.



Méthode de vinification

Méthode Charmat en autoclave pendant environ 4 à 6 mois.



Caractéristiques organoleptique

Couleur rouge pourpre très profonde, arôme intense de cerises à l'eau-de-vie avec des notes légères et bien intégrées de baies et de framboises. Palais doux, soyeux, d'une belle fraîcheur et élégant, perlage fin et moelleux.



Jumelage

Pandoro et panettone, cantucci toscans, biscuits secs et friables, mousse au chocolat et aux fruits rouges, cheesecake, desserts de haute pâtisserie.

Température de service

14 – 16° C.

Teneur en alcool

12%