

Recioto Spumante della Valpolicella DOCG



Un racconto enologico che nasce nella Valle di Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica, dove uve autoctone selezionate a mano e lasciate appassire fino a gennaio danno vita a un Recioto Spumante DOCG di straordinaria profondità: un vino che, tra pigiatura soffice, lunga macerazione sulle bucce, affinamento in grandi botti di rovere e spumantizzazione Charmat, custodisce nel suo perlage fine e nel profilo di ciliegia sotto spirito e frutti di bosco l'eleganza di una tradizione senza tempo.



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

Nella prima metà del mese 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.



Spumantizzazione

Metodo Charmat in autoclave per circa 4 - 6 mesi.



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, perlage fine e morbido.



Abbinamento

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

Temperatura di servizio

14 – 16° C.

Gradazione alcolica

12%