



Recioto della Valpolicella

Vino	Rosso dolce
Vitigni	50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% altri vitigni autorizzati.
Vendemmia	Selezione manuale e posa direttamente in vigna in plateaux di plastica. Appassimento delle uve raccolte in fruttajo ad umidità e temperature controllate fino alla diraspapigiatura che avviene nel periodo fine dicembre-gennaio.
Vinificazione	In rosso dopo diraspapigiatura. Fermentazione in acciaio per 10-12 giorni circa ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura in vasche di stoccaggio di acciaio. Seguono ripetuti travasi e filtrazioni fino alla messa in bottiglia.
Gradazione	14/14,5°
Zuccheri	100 - 110 grammi/litro
Note	Intenso, di ciliegia concentrata e ribes. Frutti di bosco densi e maturi, con un pizzico di cioccolato fondente. Vino da dessert insolito, di potenza ed eleganza, armonico e seducente.
Abbinamenti	Dolci al cioccolato, alle mandorle e pasticceria secca, oltre ad alcuni abbinamenti con formaggi erborinati.
Temperatura di servizio	Leggermente fresco
Superficie	Uve selezionate su 16 ettari di vigneti di vari anni d'impianto
Esposizione	Ovest - Sudovest
Terreno	Argille rosse e brune, vulcaniti e calcari eocenici
Forma di allevamento	Pergola Trentina Semplice
Ceppi per ettaro	4200
Produzione media	Limitata a 10 - 20 Hl/anno
Acidità	6 - 7 grammi per litro

Az. Agr. Le Ragose - Località "Le Ragose" - 37024 Arbizzano di Negrar (VR)

Tel: 045 7513241 - Fax: 045 7513171

Sito web: www.leragose.com - Email: leragose@leragose.com