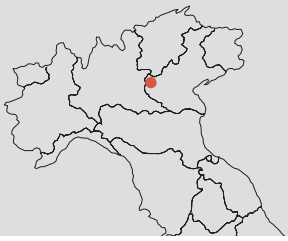
V



ALBINO ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

Recioto della Valpolicella

DOCG Classico

Il Recioto, già conosciuto in epoca romana, è la perla della Valpolicella, antico custode della tecnica di appassimento delle uve in un paesaggio collinare costellato da piccole contrade e vigneti terrazzati da muretti a secco, le tipiche "marogne."

Vino di color rosso intenso, dagli aromi rotondi di frutta rossa matura, di amarene sotto spirito, di cioccolato, di caffè. In bocca la dolcezza e la morbidezza sono sapientemente bilanciate da un tannino delicato e dalla freschezza tipica delle uve di alta collina.

Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Zona di produzione: alta collina della Valpolicella Classica, tra i 300 e i 500 metri di altitudine.

Composizione del suolo: depositi calcarei su rocce di origine vulcanica.

Sistema di allevamento: pergola veronese su ripidi terrazzamenti realizzati con tradizionali muri a secco, le "marogne".

Vinificazione: dopo un'accurata selezione in vigna, le uve vengono poste in plateaux e messe a riposo nel nostro fruttaio adiacente alla cantina, dove i grappoli appassiscono lentamente, arieggiati e asciutti, così da favorire la concentrazione di zuccheri, struttura e aromi. La pigiatura viene eseguita nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia. Segue poi una lenta fermentazione, interrotta tramite raffreddamento una volta raggiunto l'adeguato tenore zuccherino. Successivamente alla svinatura, il Recioto matura in piccole botti per lungo tempo prima di passare all'affinamento in bottiglia.

Abbinamenti consigliati: tradizionalmente accompagna le frolle e i dolci della pasticceria veronese, ma può stupire in abbinamento a formaggi erborinati, come il Blu della Lessinia, il Verde dei Berici, lo Stilton. È un raffinato vino da meditazione da sorseggiare con cioccolato a latte o fondente al 50%.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.

Bicchiere consigliato:

falstaff

Falstaff Amarone, Amarone Riserva, Recioto Tasting 2020
annata 2015 - 90 punti

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com