

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

CLASSICO DOCG



Uvaggio:

Corvina 50%
Corvinone 25%
Rondinella 15%
Altre varietà (Oseleta,
Croatina) 10%

Resa:

80 q.li/ha

Suolo:

Sabbia 20,6%
Limo 54,5%
Argilla 24,9%

Sistema allevamento:

Pergola

Vigneti:

Esposizione Sud Ovest

Vendemmia:

A mano, metà/fine
settembre selezione
grappoli per appassimento
di 90 giorni

Vinificazione:

30 giorni di macerazione
sulle bucce

Affinamento:

14 mesi di affinamento in
botti di rovere da 7,5 hl