



Recioto della Valpolicella

DOCG Valpolicella — Biologico



Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia

“Dolce e un po’ alcolico: era quello il profumo delle ciliegie sotto spirito che preparava sua nonna. La ricordava mentre versava con cura e gesti sapienti la mistura di zucchero ed alcol dentro ai vasetti riempiti di piccole sfere rosse luccicanti, disposti con ordine sul grande tavolo di legno della cucina. La nonna era magica ai suoi occhi di bambino, riusciva a rinchiudere dentro a quei vasetti, assieme alle ciliegie, la luce ed il profumo caldo dell’estate.”

- **Vitigni:** Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
- **Denominazione:** Recioto della Valpolicella DOCG — Biologico
- **Terreni:** argilloso calcareo
- **Anno d’impianto:** 2005
- **Altitudine:** 220 m slm
- **Esposizione:** crinale Est-Sud-Ovest
- **Sistema di allevamento:** Guyot
- **Densità d’impianto:** 5700 ceppi/ha
- **Resa Uva per ettaro:** 50 q.li
- **Epoca di vendemmia:** metà settembre
- **Vendemmia:** a mano, selezionando solo i grappoli più adatti al lungo appassimento
- **Appassimento:** 100 giorni su graticci, naturale non forzato
- **T° di fermentazione:** 16/18°C
- **Durata fermentazione:** 20 gg
- **Affinamento:** 6 mesi in acciaio
- **Potenziale di invecchiamento:** molto elevato
- **Gradazione alcolica:** 16% vol
- **Colore:** rosso rubino
- **Al naso:** ciliegia matura sotto spirito, petali di viola glassati, cacao. Sentori di chiodi di garofano e pepe rosa
- **In bocca:** dolce, sentore di ciliegia rossa. Il tannino è ben presente. Piacevole accenno di mandorla tostata e sottile nota affumicata.



Rosso rubino profondo, Recioto cattura l’olfatto con gustosi sentori di ciliegia matura sotto spirito e petali di viola glassati. Una nota di cacao arricchisce il bouquet e riporta alla mente il cioccolatino boero, mentre stuzzicanti sentori di chiodi di garofano e pepe rosa invitano alla beva. L’ingresso al palato è dolce, ma subito bilanciato da una freschezza succosa di polpa di ciliegia rossa e da un tannino ben presente, che sorreggono il sorso e lo accompagnano fino alla fine, assieme ad un piacevole accenno di mandorla tostata e ad una sottile nota affumicata.

Recioto è un vino che ben si adatta ad accompagnare un dolce a base di cioccolato, o della pasticceria secca, come comanda la tradizione veronese. Tuttavia la struttura decisa e garbata lo rendono adatto anche ad abbinamenti salati, come formaggi e salumi stagionati.