

# RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG "VIN DEL SETTE"

Il nostro Recioto della Valpolicella è il risultato dello studio e del proseguo della plurimillenaria tradizione vitivinicola della Valpolicella.

Già prima dell'arrivo degli antichi Romani il dolce nettare era prodotto in questa zona del veronese, è diventato il vino degli Imperatori e dei Re che si sono susseguiti nella storia Italiana. È lui il Re dei vini della Valpolicella, frutto di un'accuratissima selezione delle migliori uve in alcune zone particolarmente vocate dei vigneti e dell'appassimento sulle "arele", tradizionali graticci in cannetta, usati da circa metà 1700 per la produzione di bachi da seta e l'appassimento delle uve. Pigiata l'uva in gennaio, la fermentazione è lenta e delicata, si ferma a circa 13 gradi alcolici per mantenere il dolce zucchero dell'uva.

Il colore è Rosso Rubino Intenso, difficile è vedere attraverso il calice, questo rappresenta la pienezza di questo vino. Il profumo è ricchissimo, frutta rossa fresca, marmellate, sottobosco, una complessità di aromi che non ci delude poi in bocca con il sapore dolce ma equilibrato.

È vino da dessert, ma ottimo anche come vino da meditazione. Si può bere fresco o invecchiato anche di 20 anni, è sempre in evoluzione ed ogni bottiglia ci sorprende per la sua armoniosa complessità.

È importante conservarlo al fresco (15°C), umido (75%) e al riparo dalla luce. Se invecchiato è meglio aprirlo un paio d'ore prima del servizio a circa 14°C.



## **Vitigno:**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Negrara, Dindarella, Oseleta

## **Vigneto:**

Pergola Veronese di collina a 250m s.l.m. con terreno argilloso calcareo

## **Disciplinare di Produzione:**

Recioto della Valpolicella DOCG

## **Affinamento:**

Botti in rovere 12 mesi

## **Colore:**

Rosso Rubino Intenso

## **Profumo:**

Marmellata di ciliegie, prugne e sottobosco

## **Sapore:**

Dolce ed equilibrato

## **Grado alcolico:**

13.5%

## **Capacità:**

500 ml

## **Abbinamenti:**

Pasticceria secca



### **Azienda Agricola Mizzon**

Via Quar, 23  
37029 San Pietro in Cariano  
Verona - Italy

+39 045 772 5705  
info@cantinamizzon.com  
www.cantinamizzon.com

cantinamizzon  
mizzon\_winery  
CantinaMizzon

Questa cantina  
è membro di:

