

Recioto della Valpolicella DOCG Classico

“Casotto del Merlo”



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Vigneto. Vocati vigneti collinari del comune di Marano di Valpolicella, nella zona classica. Esposizione sud - ovest. Terreno di tipo calcareo-eocenico.



Uve. Corvina Veronese e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%. Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli a fine settembre.



Fruttaio. Appassimento da fine settembre per circa 140 giorni, al fine di ottenere una concentrazione ideale.



Vinificazione. Pigiatura soffice delle uve passite in febbraio; macerazione prolungata per circa 30 giorni con controllo della temperatura. Svinatura del vino ancora dolce con circa 130 g/l di zucchero. Raffreddamento con temperature < di 10°C e pulizia del vino (travasi continui) per inibire il proseguimento della fermentazione alcolica e preservare gli zuccheri residui desiderati.



Affinamento. Maturazione in acciaio inox a temperatura sotto i 10°C per circa 10 mesi. Evoluzione in bottiglia per 3 mesi.



Note gustative. Colore rosso intenso con riflessi violacei. Fine, etereo, fruttato, fragrante. Gusto dolce, vellutato e ricco con note di ciliegia e marasca.



Analisi. Alcol 13% Vol; Acidità totale 6,0 g/l; Residuo zuccherino 135 g/l; Estratto secco netto 36 g/l.



Gastronomia. Vino da dessert. Indicato con dolci secchi, biscotti e frolle. Si accompagna piacevolmente anche con fragole o frutti a bacca rossa. Ideale servito fresco a 13-15°C.



Bottiglia. “Vinaria” da 500 ml (in cartoni da 12 bt.).

