

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Il Recioto Villa Crine è l'anima è l'orgoglio della cantina.

Colore intrigante profondo e pieno sul granato, al naso sovrastano le note di amarena essiccate prugna sotto spirito e fiori di rosa appassiti, al palato suadente e potente, preciso e mai stucchevole sugli zuccheri.



Denominazione Recioto della Valpolicella DOCG Classico

Vitigni Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%

Terreni Vigneti situati su altitudine da 200 a 300 m s.l.m. Suoli di argilla, alluvionali ghiaiosi e tufacei con rocce marine calcaree.

Vigneti Allevamento a pergola. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 90 q.li / ha

Vendemmia Raccolta manuale selettiva dei grappoli più spargoli da destinare all'appassimento da fine settembre alla prima decade di ottobre.

Appassimento Le uve vengono riposte per circa quattro mesi su graticci di arelle o cassette di legno nel fruttajo a temperatura e umidità controllata.

Vinificazione Pigiatura soffice nei mesi di gennaio e febbraio. Fermentazione in acciaio adottando le tecniche tradizionali e "particolari accorgimenti" tramandati da generazioni di viticoltori e vinificatori. Affinamento fino ad un anno in serbatoi di acciaio inox e 6 mesi circa in bottiglia conservate nelle antiche celle in tufo.

Caratteristiche Organolettiche Ammalia con sensazioni fruttate di melograno, ribes nero, lampone e petali di viola. Palato dolce, appena setoso, di bella freschezza, elegante e magnetico a nuovi sorsi.

Gradazione alcolica 13,50 % vol.

Abbinamenti Mousse di cioccolato bianco con lamponi, biscotti fatti in casa con gocce di cioccolato, cheese cake con frolla al cacao 70 %.

Servizio Temperatura di servizio ideale 14 / 16°C.