

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

D.O.C.G.

AMANDORLATO



ROSSO DOLCE



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G. AMANDORLATO

Il Recioto Amandorlato è un vino ormai quasi scomparso (tanto che non è contemplato nel disciplinare di produzione) ma che esprime la sintesi tra quello che è stato il grande Recioto prima, e quello che è il grande Amarone, perla della produzione veronese, oggi.

Paese/Regione:

Negrar di Valpolicella,
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

Tipologia di terreno:

Argilloso, calcareo

Uve:

Corvina 30%, Corvinone 30%,
Rondinella 30%, Molinara 5%, Croatina 5%

Dati analitici:

Alcol 15,5%
Zuccheri residui 48 g/l
Acidità totale 7 g/l
Estratto secco 34 g/l
pH 3,43

Operazioni di vigneto:

Selezione molto accurata delle uve dai vigneti più vecchi. Concimazioni organiche e potature manuali, selezione dei germogli, defogliamento, diradamento dei grappoli.

Vinificazione e invecchiamento:

Dopo l'appassimento le uve sono vinificate in cemento nel mese di gennaio per oltre due mesi, per poi passare in fusti di rovere di Slavonia da 500 l per sei anni, quindi imbottigliato.

Abbinamento ideale:

Carne ai ferri, formaggi stagionati,
a fine cena in combinazione con cioccolato amaro e frutta secca.

Temperatura di servizio: 16/18°C

Bicchiere consigliato: Ballon

Analisi visiva:

Colore rosso rubino con riflessi granati e glicerine molto importanti.

Analisi olfattiva:

Si caratterizza per la frutta matura ma croccante, lineare e preciso nei sentori di ciliegia, prugna, ribes nero e mirtillo, accompagnato da un'importante speziatura, con evidenti note pepate.

Analisi gustativa:

Avvolgente e complesso, di grande speziatura. Al naso, e appena entra in bocca, è dolce, suadente che ricorda il Recioto. La morbidezza è in perfetto equilibrio con acidità e tannino. Al retrogusto invece, ritorna austero, imponente, ricco e nettamente deciso, che evoca un Amarone importante.

Formati disponibili:

0,5 l

