

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC "MONTE FASENARA" "I CASTEI"



Vitigni:

Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%.

La zona di produzione:

Valpolicella Classica, vigneto Monte Fasenara, comune di Marano di Valpolicella, terreno argilloso e calcareo.

Tecnica di produzione:

Durante la vendemmia le uve vengono raccolte e selezionate accuratamente da personale specializzato e poste in cassette. Le uve rimangono ad appassire per circa 3-4 mesi nei nostri fruttai. La fermentazione viene spesso innescata riscaldando leggermente un po' di mosto, poi si autogestisce attorno ai 10 °C.; dopo frequenti rimontaggi, la svinatura viene anticipata quando l'alcool raggiunge il 10-11%. Ripetuti travasi rallentano fino a fermare la fermentazione verso settembre con ancora oltre 10% di residuo zuccherino. La maturazione avviene in barriques francesi: 70% nuove, 30% di secondo e terzo passaggio. Affinamento di circa 8 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica:

14% Vol

Colore: Rosso granato intenso.

Profumo: Floreale di viola e di frutta sciropata, prugna e ciliegia accompagnato da sentori speziati, vaniglia e cacao.

Sapore: Dolce, fragrante, intenso che entusiasma per la sua eleganza.

Abbinamenti consigliati:

Accompagna tutti i dolci al cioccolato e dolci a pasta secca.

Temperatura di servizio: 16° C

Bottiglia:

500 ml