

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



### UVE E VIGNETO

Area di produzione:

Vigneti della nostra Tenuta di Tregnago, in alta Val d'Illasi, Mezzane di Sopra e collina di Tregnago, ad altitudine compresa tra 350-560 metri sul livello del mare.

Vitigni:

Corvina, Corvinone, Rondinella

Dati di Vigneto:

Vigne di età compresa tra i 10 e i 20 anni. Esposizione nord-sud. Terreno di natura marno calcarea. Sistema di allevamento a Guyot. Resa per ettaro 30 quintali. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

### PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia:

La vendemmia inizia solitamente dalla seconda settimana di Settembre. I grappoli vengono accuratamente selezionati e posti in singolo strato in apposite cassette per l'appassimento, per essere poi trasportate nel nostro fruttai di Tregnago.

Periodo di appassimento:

Le uve rimangono in fruttai per alcuni mesi nel periodo invernale, durante i quali l'uva si trasforma e subisce importanti cambiamenti fisici. Ne consegue un aumento di concentrazione degli zuccheri.

Vinificazione e affinamento:

Le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox. La temperatura durante la prima fase di macerazione è di circa 2°-5°C.

Segue la fermentazione alcolica che dura circa 10 giorni a 20°-24° C.

L'affinamento in tonneau di Rovere, dura 12 mesi. L'affinamento in bottiglia è per 10 mesi.

Annata: 2016

Note organolettiche: Colore rosso carico con riflessi violacei. Sentori di frutta sciroppata, amarene, ciliegie scure, cioccolato, cannella. Gusto vellutato, equilibrato.

Abbinamenti consigliati: Al palato risulta piacevolmente complesso ma dagli abbinamenti essenziali, con cioccolato fondente, pasticceria secca e dolci rustici. Da provare con formaggi erborinati.

Temperatura di Servizio:  
12° - 14° C

### DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 13% vol.  
Acidità totale: 7,06 gr/l  
Estratto secco: 41,30 gr/l  
Residuo zuccherino: 151,80 gr/l



375 ml

