

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 dal 55% al 65% Corvinone dal 25% al 35% Rondinella dal 5% al 15%

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 fruttaio di Tregnago.

Vinificazione e affinamento

Le uve rimangono in fruttaio per quattro, cinque mesi nel periodo invernale, durante i quali l'uva si trasforma e subisce importanti cambiamenti fisici. Ne consegue un aumento di concentrazione degli zuccheri. 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 5°-10° C. Segue la fermentazione alcolica che dura circa 15 giorni a 20°-24° C. L'affinamento in tonneaux 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



Gradazione Alcolica: 13,00% vol. Acidità totale: 7,06 gr/l Estratto secco: 41,30 gr/l Residuo zuccherino: 140,00 gr/l