

## Recioto della Valpolicella Valpantena

### *La storia in un sorso*

Prende il nome Recioto dal veneto "recia" per la forma a orecchio delle uve di Corvina, è un lussuoso vino passito, ricco e antico. Dal colore rosso rubino scarico, al naso emana sentori di rosa. Una vera spremuta d'uva di Valpantena: fresco, piacevole dolcezza.



UVE	Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come da disciplinare
ORIGINE	Valpantena (La Costa di Romagnano - Grezzana)
AFFINAMENTO	1 anno di Tonneaux di rovere francese di secondo passaggio con frequenti battonage
ANNATA	2021
DATI ANALITICI	Alcol 13%
LONGEVITÀ	7-8 anni
	Contiene Solfiti

#### TERRENI

Le uve sono coltivate su versanti collinari anche terrazzati a circa 150/250 metri sul livello del mare. Il terreno è franco-argilloso, alcalino, ricco di elementi nutritivi minerali, calcareo e posto su marni antichissime: frequente la presenza di fossili.

#### DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino scarico. Al naso i sentori di rosa lasciano spazio alla mora di gelso, scorza di arancia candita, chiodi di garofano, dattero e fico secco con screziatura di mentuccia.

#### VINIFICAZIONE

A fine dicembre, le uve che più a lungo hanno sostato in fruttajo vengono diraspate, selezionate sul tavolo di cernita e poi pigiate. La fermentazione alcolica viene condotta fino alla gradazione desiderata, con vari rimontaggi quotidiani per assicurare al mosto il corretto contatto con le bucce.

#### ABBINAMENTI

Tradizionalmente apprezzato con dolci a base di cioccolato fondente, si rivela versatile: sorprendente con piatti salati.

#### PREMI E RICONOSCIMENTI

Jancis  
Robinson 16.5