





## **RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO**

Vino di antichissima tradizione veronese che nasce dalla vinificazione di grappoli selezionati, le cosiddette “recie” (la parte superiore e più dolce dei grappoli). Dopo la raccolta a mano le uve subiscono un appassimento di 4 mesi con un calo ponderale di almeno 40% e una notevole concentrazione degli zuccheri. La temperatura di fermentazione è tra i 18°-22°C. Segue l’affinamento in acciaio per 6 mesi.

### **Classificazione:**

Vino Rosso Dolce

### **Dati Analitici:**

Alcool svolto 13,00%; Acidità totale 6.00 g/l.

### **Uvaggio:**

40% Corvina, 30% Rondinella,  
25% Corvinone, 5% altre varietà

### **Consumo:**

Conservato alla temperatura costante di 14-15°C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 10 anni.

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Questo vino è di grande struttura e ha un color porpora intenso, il profumo caratteristico di ciliegia matura e un gusto avvolgente, armonico e vellutato.

### **Metodo di servizio:**

Servire alla temperatura di 16°-17°C avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima.

### **Abbinamenti gastronomici:**

Si abbina a tutti i dolci secchi della tradizione veneta come la sbrisolona, i cantucci, gli zaletti o il cioccolato amaro. Molto interessante l’abbinamento con i formaggi erborinati o piccanti abbinati a salse speziate di frutta.