

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG



Caratteristiche organolettiche:

particolare vino dall'inconfondibile sapore dolce, è dotato di un intenso color rubino. Con aromi fini e persistenti, al palato ha un gusto pieno, di ciliegia, e spezie. La dolcezza gustativa è netta, ed è ben presto contrastata dalla sensazione setosa propria dei tannini.

Vitigni:

uvaggio di Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (25%) e Molinara (5%)

Vendemmia:

manuale, a fine settembre.

Le uve raccolte e selezionate a mano, vengono poste in cassette di legno, e lasciate APPASSIRE per circa 4 mesi, nel fruttai ventilato naturalmente, con calo ponderale delle uve del 45%.

Resa per ettaro:

20 hl

Vinificazione:

a fine appassimento, le uve vengono pigiate e fatte fermentare, con le proprie bucce, a temperatura controllata, per circa 30 giorni. La fermentazione viene interrotta prima che tutti gli zuccheri si trasformino in alcool.

Maturazione:

per 6 mesi in botti di rovere

Affinamento:

in bottiglia per 6 mesi

Dati analitici medi:

- grado alcolico: 13,50 % vol
- acidità totale : 6,10 g/l
- estratto secco: 38 g/l

Temperatura di servizio:

16°- 18° C

Abbinamenti gastronomici:

Il Recioto della Valpolicella DOCG Lavarini è un vino piacevole per il conversare di fine pasto, si accompagna perfettamente con formaggi molto stagionati, pasticceria secca, e cioccolato.

Formato bottiglia:

500 ml

Potenziale di invecchiamento:

oltre 10 anni

LAVARINI Vini della Valpolicella

Lavarini Società Agricola di Lavarini Massimo & C. s.s.

Via Casa Zamboni n. 4 37024 Negrar (Verona) - Italia

0039 338 7066848 - info@lavarinivini.it - www.lavarinivini.it