

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA



CLASSIFICAZIONE. Vino Rosso D.O.C.G.

UVAGGIO. Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella.

PROCESSO DI PRODUZIONE. Il Recioto è un vino rinomato dal delizioso sapore dolce. Per ottenere un Recioto dal gusto elegante e non stucchevole, bisogna seguire con molta attenzione il processo di produzione, partendo dalla selezione delle uve in vendemmia, fino alla sua finale messa in bottiglia. La vinificazione è simile a quella dell'Amarone, in cui si vanno a pigiare, nei mesi freddi dell'anno, le uve precedentemente appassite, ma qui la differenza sta nel fatto che la fermentazione viene interrotta prima che il vino diventi secco, lasciandolo quindi un residuo zuccherino ancora elevato. Il nome "Recioto" deriva da "Recia" che nel nostro dialetto significa "orecchio", la parte superiore del grappolo, quella che riceve più sole e ha un maggior contenuto zuccherino.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 12,5%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 6 grammi per litro.

DURATA. Se il vino è conservato correttamente ad una temperatura costante intorno 15°C, in posizione orizzontale, in assenza di luce, si conserva fino ad 8-12 anni.

COLORE. Rosso intenso, scuro e rubino.

AROMA. Intenso e complesso, con note fruttate di confettura di prugne, e frutti rossi. Speziato con sentori di vaniglia, liquirizia e cacao emergono con l'invecchiamento.

GUSTO. Dolce e corposo, morbido e caldo, accattivante con un retrogusto speziato.

SERVIZIO. Servire ad una temperatura costante di 16-18°C, aprire la bottiglia un ora prima di servirlo.

ABBINAMENTI. Eccellente con i dessert, dolci secchi, e delizioso con frutta secca, cioccolato fondente, e formaggi.

