



Note:



1623

RECIOTO
della Valpolicella

CLASSICO

Zona di produzione: Production area:	Zona di Jago (200 m s.l.m.) e Mazzano (400-500 m s.l.m.), Negrar, Valpolicella Classica	Jago (200 m ASL) and Mazzano (400-500 m ASL), Negrar, Valpolicella Classica zone
Vitigni: Grapes varieties:	Corvina, Corvinone, Rondinella	Corvina, Corvinone, Rondinella
Sistema di allevamento: Training system:	Pergola veronese	Pergola Veronese (arbour system)
Resa per ettaro: Yield:	100 q/ha di uva	10.000 kg/ha of grapes
Vinificazione: Wine making:	Le uve leggermente sovrammature vengono raccolte manualmente nel mese di ottobre. Dopo un appassimento di circa 120-150 giorni vengono pigiate e messe a fermentare in vasche di acciaio per circa 20-25 giorni. Durante il periodo di fermentazione si eseguono manualmente rimontaggi giornalieri e delastage.	The lightly overripened grapes are harvested by hand in October. After 120-150 days of "appassimento" (drying of the grapes) the grapes are more concentrated. We press the grapes and we put the pressings into steel tanks where juice ferments with grapes skins for about 20-25 days. During fermentation, the wine and the grapes skins are mixed daily by hand with pump-over into the lap and delastage to get the maximum out of the product.
Affinamento: Ageing:	Almeno un anno in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio	At least one year in small old French barrels
Note organolettiche: Tasting notes	Alla vista è di colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso è intenso, elegante, avvolgente con leggeri sentori di mandorla e più marcati sentori di confettura di ciliegie e di prugne. Al palato è elegantemente dolce, caldo, morbido, intenso, molto persistente, abbastanza complesso con note fruttate di ciliegia surmatura e prugna secca.	Deep ruby red colour. Intense, elegant and ample with light almond perfume and more intense cherries and plums jam aromas. On the palate elegantly sweet, warm, soft, intense, longly persistent, quite complex with overripened cherry and prune flavours.
Abbinamento: Serving suggestions:	Biscotti secchi, pasta frolla, sbrisolona alle mandorle, cioccolato fondente, formaggi stagionati e foie gras. Ottimo da fine pasto. Servire a 15°-17°C.	Dry biscuits, dry pastries, sponge cakes with almonds, dark chocolate, mature cheeses and foie gras. Excellent after-dinner. The recommended drinking temperature is between 15°-17°C.