



Note:

---



---



---



---



---



# 1623

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

<b>Zona di produzione:</b> <b>Production area:</b>	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
<b>Vitigni:</b> <b>Grapes varieties:</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella	Corvina, Corvinone, Rondinella
<b>Sistema di allevamento:</b> <b>Training system:</b>	Pergola veronese	Pergola Veronese (arbour system)
<b>Resa per ettaro:</b> <b>Yield:</b>	circa 100 q/ha di uva	about 10.000 kg/ha of grapes
<b>Vinificazione:</b> <b>Wine making:</b>	Le uve leggermente sovrammature vengono raccolte manualmente nel mese di ottobre. Dopo un appassimento di circa 100-120 giorni vengono pigiate e messe a fermentare in vasche di acciaio per circa 10-15 giorni. Durante il periodo di fermentazione si eseguono manualmente rimontaggi giornalieri e delastage.	The lightly overripened grapes are harvested by hand in October. After 100-120 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 10-15 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.
<b>Affinamento:</b> <b>Ageing:</b>	6-12 mesi in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio	6-12 months in second/third passage small old French barrels
<b>Note organolettiche:</b> <b>Tasting notes:</b>	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.
<b>Abbinamento:</b> <b>Serving suggestions:</b>	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 (59°-63°F).