



Recioto

Recioto della Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 300 ed i 350 metri sul livello del mare con esposizione a nord est. Allevamento Guyot. Terreno prevalentemente marnoso con strati di terra rossa.

Vendemmia: Le uve che grazie alla straordinaria giacitura e alla buona ventilazione riescono a raggiungere la maturazione nella più piena e completa sanità, vengono riposte in cassette e fatte appassire.

Vinificazione: L'appassimento prosegue fino al raggiungimento dei parametri ottimali, dopodichè si prosegue con pigiatura, diraspatura ed una fermentazione in legno di rovere francese piccolo, 225 litri, con follatura giornaliera soffice. La fermentazione prosegue molto lentamente e, data l'elevata concentrazione zuccherina a seguito dell'appassimento prolungato, si arresta solitamente con gradazione alcolica vicina ai 16 gradi e zuccheri residui maggiori di 80 grammi/litro. Il vino viene dunque svinato e prosegue il suo affinamento in barrique per circa due anni per poi venire imbottigliato.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

Az. Agr. Cavalchina Società Semplice

Via Sommacampagna, 7 - 37066 Custoza (Sommacampagna) - Italy

Tel. +39 045 516002 - info@cavalchina.com

www.tenutedifamiglia.com