

Recioto della Valpolicella Valpantena

**Denominazione**

Recioto della Valpolicella Valpantena

Vitigni

85% corvina veronese, 10% merlot, 5% rondinella

Zona di produzione

Valpantena

Terreni

Marno-calcarei versante est e argilloso-calcarei versante ovest

Sistema di allevamento

Guyot e pergola

Densità d'impianto

4000 - 4500 ceppi/ha

Resa

100 q.li/ha

Età media delle viti

15 - 20 anni

Metodo di produzione

Appassimento nei fruttai della cantina di Grezzana. La fermentazione viene interrotta con un residuo zuccherino di 120 g/l.

Maturazione del vino

In botti di ciliegio per circa 12 mesi

Affinamento in bottiglia


6 mesi

Dati analitici

Alcol 13,5 % - Acidità totale 6,0 g/l - pH 3,64

Vino da meditazione, ha colore rosso granato e profumi di confettura di frutta di bosco, con cenni di tabacco, cioccolato e liquirizia. Morbidezza e spessore al palato, dal finale speziatissimo.

Formato vino

 0,50 l