



Il Recioto e' un vino storico della Valpolicella.

VANTINI

RECIOTO
DELLA VALPOLICELLA
Denominazione di origine controllata
CLASSICO



Colore:

Rosso rubino carico, con riflessi violacei

Profumo:

Intenso, elegante, di frutta matura

Sapore:

Pieno, caldo, avvolgente e vellutato

Prodotto da uve:

70%Corvina 25% Rondinella 5% Molinara

Bottiglie:

Da 0.75 litri

Gradazione alcolica:

13 % vol

Accostamenti:

Dessert, pasta frolla,
formaggi forti nel sapore e fragole

Tecnica di produzione:

La raccolta delle uve avviene manualmente a fine settembre primi di ottobre e deposte in plateaux di legno o plastica e collocati in fruttai a temperatura, umidificazione e ventilazione controllate. La diraspatura e pigiatura delle uve avviene nel mese di febbraio-marzo.

Durante la fermentazione avviene anche la macerazione : il processo dura 30 giorni e avviene a temperatura di 20°. Si effettuano rimontaggi quotidiani.

Trascorso questo periodo la fermentazione viene bloccata: in questo modo nel vino rimane un residuo zuccherino. Il vino viene poi trasferito in botti di rovere per 2 anni. Il vino viene poi imbottigliato e sosta sei mesi prima di essere venduto. Può essere conservato 10-15 anni.