



*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.