



# VANTOROSSO

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO 2017



**NOME:** Recioto della Valpolicella DOCG Classico.



**VITIGNI:** Corvina Veronese 50%, Corvinone 45%, Rondinella 5%.



**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:** Fumane di Valpolicella, comune della Valpolicella classica, zona collinare storica.



**ALTITUDINE:** 350 – 400 m s.l.



**ESPOSIZIONE:** Sud-Est.



**TIPOLOGIA DI TERRENO:** molto vario, per lo più argilloso, calcareo e ricco di scheletro (sassi e rocce).



**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot semplice.



**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 ceppi/ha

**VENDEMMIA:** Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nella seconda metà di Settembre.

**APPASSIMENTO:** Surmaturazione naturale in fruttai con calo ponderale delle uve del 45/50%.

**VINIFICAZIONE:** Pigiatura soffice e diraspatura effettuata a fine gennaio.

**FERMENTAZIONE:** In acciaio inox a temperatura controllata tra 8 e 22°C per 25 giorni con rimontaggi giornalieri. **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Parzialmente svolta (Il processo di appassimento provoca un notevole abbattimento del contenuto di acido malico).

**AFFINAMENTO:** Maturazione in legno per 14 mesi, in massa per 2 mesi e affinamento in bottiglia per 10 mesi.

**GRADO ALCOOLICO:** 14,0% - **ACIDITÀ TOTALE:** 7.30 g/l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 123 g/l - **ESTRATTO SECCO:** 41,80 g/l - **PH:** 3.46



**BOTTIGLIE:** 500 ml.



**PROFILO ORGANOLETTICO:** Vino dolce, di colore rosso rubino intenso, ha bouquet speziato con sentore di frutta appassita e sapore pieno e vellutato. Condivide con l'Amarone la tecnica dell'appassimento delle uve, ma se ne distingue per la naturale interruzione del processo fermentativo prima che tutti gli zuccheri siano trasformati in alcool.



**ABBINAMENTI:** Tradizionalmente viene abbinato a dolci secchi quali pasta frolla, cantucci, "sbrisolona" (dolce tipico locale), ma si accompagna perfettamente anche a torte morbide a base di cioccolato amaro. Va provato con le fragole ed i frutti tropicali. Inoltre, per la sua eccezionale rotondità, trova matrimonio elettivo con alcuni formagi, tra cui spicca il Gorgonzola dolce. Si consiglia di servire a temperatura di 14° C e di stappare un'ora prima del consumo.

