

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA



FORMATO

500 ml

VITIGNI

Corvina 65%, Corvinone 25%, Rondinella 10%.

ZONA DI PRODUZIONE

Proviene dai vigneti pianeggianti delle località Cariano e Fumane, da sempre vocati per questo tipo di vino, nel cuore della Valpolicella classica.

VENDEMMIA

Settembre-ottobre.

Si selezionano accuratamente le uve migliori e vengono riposte in plateau di legno per l'appassimento in un locale a temperatura e umidità controllati. L'uva rimane qui per oltre 5 mesi per poi essere pigiata.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve; il mosto fermenta a temperature basse, con rimontaggi giornalieri. Arrivato a 13-14 gradi alcolici, viene fatto rifermentare sulla seconda parte di uva appassita. Da qui segue un affinamento in vasca d'acciaio. Non affina in legno.

COLORE

Rosso rubino intenso.

PROFUMO

Intenso di frutti rossi, in particolare ciliegia e mora, lieve nota di floreale.

SAPORE

Pieno, corposo e con una dolcezza armoniosa. Ritorna forte la marmellata di ciliegia, more e mirtilli e rosa leggermente appassita, con un sottofondo di cioccolato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si presenta come un ottimo vino da dessert, in perfetta armonia con dolci secchi, in particolare con i dolci tipici veronesi quali il pandoro e pasta frolla. Si accompagna splendidamente anche con formaggi stagionati e leggermente piccanti come il gorgonzola. Interessante anche con il cioccolato fondente.

Servire a 15-17 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol

Azienda Agricola

Flatio

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029

S. Pietro in Cariano, Verona

Tel 045 7702230 Sito web: flatiowine.it