

## Recioto della Valpolicella DOCG Classico

“Casotto del Merlo”



**Regione.** Valpolicella, Verona, Veneto.



**Vigneto.** Vocati vigneti collinari del comune di Marano di Valpolicella, nella zona classica. Esposizione sud-ovest. Terreno di tipo calcareo-eocenico.



**Uve.** Corvina Veronese e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%. Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli a fine settembre.



**Fruttaio.** Appassimento da fine settembre per circa 140 giorni, al fine di ottenere una concentrazione ideale.



**Vinificazione.** Pigiatura soffice delle uve passite in febbraio; macerazione prolungata per circa 30 giorni con controllo della temperatura. Svinatura del vino ancora dolce con circa 130 g/l di zucchero. Raffreddamento con temperature < di 10°C e pulizia del vino (travasi continui) per inibire il proseguimento della fermentazione alcolica e preservare gli zuccheri residui desiderati.



**Affinamento.** Il vino così ottenuto viene affinato solamente in acciaio inox a temperatura sotto i 4°C fino all’imbottigliamento.



**Note gustative.** Colore rosso intenso con riflessi violacei. Fine, etereo, fruttato, fragrante. Gusto dolce, vellutato e ricco con note di ciliegia e marasca.



**Analisi.** Alcol 13% Vol; Acidità totale 6,0 g/l; Residuo zuccherino 135 g/l; Estratto secco netto 36 g/l.



**Gastronomia.** Vino da dessert. Indicato con dolci secchi, biscotti e frolle. Si accompagna piacevolmente anche con fragole o frutti a bacca rossa. Ideale servito fresco a 13-15°C.



**Bottiglia.** “Vinaria” da 500 ml (in cartone da 12 bt).

