



Recioto della Valpolicella

Recioto della Valpolicella DOCG 2011

Bertani

Il Recioto della Valpolicella Docg di Bertani viene prodotto nelle Colline della Valpantena, a nord della città di Verona, con uve di Corvina Veronese ed uve di Rondinella. Questo vino nasce dai grappoli più piccoli e meglio esposti al sole, che poi vengono appassiti per circa tre mesi sulle tradizionali "arele", i graticci in canna di bambù.

CARATTERISTICHE

Tipo	Passito
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Recioto della Valpolicella
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Colline della Valpantena
Vitigno	Corvina veronese 80% ;rondinella 20%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Half (0.5 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore rosso rubino intenso
Gusto	Al palato è pieno, fragrante, intenso. Gli zuccheri non sono elevati, lasciano un retrogusto lungo, di frutti di bosco, cioccolato e liquirizia
Profumo	Al naso una moltitudine di profumi: dalle note tipiche come la prugna, la ciliegia e i lamponi, ai sentori speziati di vaniglia, fieno e cacao
Abbinamenti	Dolci, formaggi freschi
Temperatura di servizio	16° - 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Marno-calcareo ad est, argilloso-calcareo ad ovest
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5.000 piante/ha
Epoca vendemmia	Fine settembre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Fermentazione inizialmente a 4°-5°C per poi raggiungere i 18°C e viene interrotta prima che tutti gli zuccheri vengano trasformati in alcol
Maturazione	In botti di ciliegio della capacità di 30 hl, per circa 12 mesi
Affinamento	In bottiglia 3 mesi