



# Il Recioto

Recioto della Valpolicella DOCG 2013

[La Collina dei Ciliegi](#)

---

Il Recioto della Valpolicella Docg de La Collina dei Ciliegi è un vino da meditazione frutto di una meticolosa cura in vigna prima e in cantina poi. Uno di quelli difficili da dimenticare per quella capacità di mantenere intatto il profumo fruttato e la morbidezza del gusto fino all'ultimo sorso.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Recioto della Valpolicella
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	Grezzana
<b>Vitigno</b>	Corvina Veronese e Rondinella 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino con riflessi granata
<b>Gusto</b>	La sua eleganza al palato è immediata, intensa e a lungo persistente. Dolcemente caldo e di vellutata tannicità
<b>Profumo</b>	Sentori di ciliegie sotto spirito e confettura alternati a piacevoli note di cacao e cannella
<b>Abbinamenti</b>	Dolci secchi, formaggi erborinati e piccanti
<b>Temperatura di servizio</b>	14° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	Dopo la raccolta, le uve subiscono un appassimento per almeno 4 mesi che determina un calo ponderale di almeno il 40%
<b>Maturazione</b>	Fermenta ad una temperatura compresa tra i 18°-22°C. Durata della macerazione: 12 giorni.
<b>Affinamento</b>	In barrique per 6 mesi. Altri 6 mesi in vetro