



ANTICHE TERRE®
VENETE



Recioto della Valpolicella

Classificazione

Recioto della Valpolicella D.O.C.G.

Regione

Valpolicella, Veneto, Italia

Uvaggio

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e altre varietà complementari.

Raccolta

Vendemmia manuale con selezione dei grappoli generalmente durante l'intero mese di Settembre con appassimento in fruttai per circa 90-120 giorni.

Vinificazione

Generalmente pigiate a partire dal mese di Dicembre fino a Febbraio. La fermentazione avviene a temperatura controllata di non oltre 22°C e può durare dai 14 ai 30 giorni con rimontaggi e delestage durante il processo. La fermentazione viene interrotta prima del suo naturale termine per mantenere un contenuto zuccherino nel vino finale solitamente maggiore di 100g/L.

Invecchiamento

Di una durata minima di 2 anni, in barriques (di primo o secondo passaggio), botti grandi o acciaio.

Contenuto Alcolico Totale

12,5 %

Colore

Rosso rubino profondo dai riflessi granati.

Aroma

Note fruttate di confettura di prugna e frutta rossa disidratata, come lampone e ciliegia. Con l'invecchiamento emergono note speziate con sentori di liquirizia e cacao.

Gusto

Dolce e corposo, vellutato al palato con un retrogusto accattivante e speziato.

Temperatura di Servizio

Decantare per almeno un'ora prima di servire in calici larghi e profondi.

Abbinamenti

Eccellente con i dessert ed in particolare con la pasticceria secca. Delizioso con frutta secca, cioccolato fondente o formaggi erborinati.

Formato Bottiglia

0,50 L

www.anticheterrevenete.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

