

Recioto della Valpolicella Classico



ZENATO®

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il nome Recioto deriva dal termine dialettale veronese "recia", che significa "orecchio". Indica i piccoli grappoli laterali che circondano quello principale: la parte più pregiata dell'uva, selezionata secondo la tradizione.



Vitigno: 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta.

Età media delle vigne: 20 anni.

Sistema di allevamento: Guyot.

Carico di gemme: 6/8 per pianta.

Resa per ettaro: 80 quintali.



Collocazione vigneto: S. Ambrogio di Valpolicella, zona collinare, con esposizione Sud-Est.

Altitudine media dei terreni: 300/350 m s.l.m.

Tipologia del terreno: Cretaceo, calcareo, ricco di scheletro.



Vendemmia: Fine settembre inizio ottobre. Raccolta e cernita manuale.

Vinificazione: Durante la vendemmia si selezionano i grappoli più spargoli e sani, posti in fruttai fino a febbraio per un appassimento che riduce il peso del 50%. Dopo la pigiadirasatura, la fermentazione lenta sulle bucce dura circa 20 giorni, seguita da un affinamento di 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia.



Colore: Rosso rubino brillante.

Profumo: Dolcezza piena; emergono sentori di ciliegia sotto spirito, prugna, fichi secchi, cacao e spezie dolci, con un finale lungo e carezzevole.

Sapore: Dolce ma mai stucchevole, con buona freschezza, corpo equilibrato, e una chiusura lunga, mielata e leggermente agrumata, che dona armonia e invoglia al sorso.



Temperatura di servizio: 12/14°C

Abbinamenti gastronomici: Dessert al cioccolato fondente, crostate di frutta secca, pasticceria a base di mandorle o nocciole, ma anche con formaggi erborinati come Gorgonzola piccante o Stilton.

