



VILLA
CANESTRARI

dal 1888

ALESIUM

Recioto della Valpolicella
Denominazione di Origine Controllata

VIGNETO: collinare, 230 s.l.m.;
terreno tufaceo, argilloso e calcareo con
esposizione sud-ovest.



Corvina e Corvinone 75%,
Rondinella 15%,
altri vecchi vitigni 10%.



appassite per circa
120/150 giorni.



24 mesi in barrique di Rovere

8 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.
Profumo: caratteristico, intenso, di marasca.
Sapore: pieno, caldo, vellutato.
Gradazione Alcolica: 14% Vol.



Formaggi stravecchi e piccanti
abbinati a miele e mostarde. Dolci
a pasta secca e al cioccolato.
Vino da conversazione.



16°-18° C

