

RECIOTO della VALPOLICELLA DOC

LE UVE:

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina

LA ZONA DI PRODUZIONE:

Nelle colline in val d'Ilasi, terreno tufaceo, alluvionale e con rocce marine calcaree stratificate con esposizione sud-ovest fino a circa 200 m di altitudine.

SISTEMI DI ALLEVAMENTO:

Pergola con circa 3000 viti e Guyot a 4500 viti per ettaro (45.000 gemme/ettaro)

RESA PER ETTARO

Circa 100 q di uva (6.500 litri), se necessario intervenendo con potatura estiva.

EPOCA DI RACCOLTA:

La raccolta, con cernita manuale dei grappoli più spargoli da appassire sui graticci, varia, a seconda delle annate, dal 10 al 30% della produzione.

L'uva, raccolta a partire da fine settembre da personale specializzato, viene trasportata in piccole cassette e posta poi in fruttai per permettere un perfetto appassimento.

VINIFICAZIONE

Secondo le annate, da fine gennaio a fine febbraio con pigiatrice a rulli. La fermentazione avviene in acciaio; la temperatura viene portata a 10°C e si stabilizza poi verso i 15 °C Macerazione lunga, 25-30 giorni con 1 rimontaggio al giorno. Si separa dalle vinacce quando ci sono ancora circa 130 g/l di zucchero e si fanno ancora 2-3 travasi. A vino pulito (verso maggio/giugno) viene ritrasferito in legno per la maturazione. Qui fermenta lentamente fino a dicembre, travaso e poi sosta per due anni. Affinamento oltre 8 mesi in bottiglia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Formaggi stravecchi e piccanti con sapori molto decisi abbinati a miele e mostarde, dolci a pasta secca; molto interessante con dolci al cioccolato. Eccellente fuori dal pasto, non teme confronti per mantenere lo spirito nella buona compagnia.

ALCUNI DATI ANALITICI:

Alcole	14,20
Zuccheri	125 g litro
Acidità totale	6,30
pH	3,44
SO2 lib. e tot.	18 - 84

