

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Recchia

NOME DEL VINO
Recchia Valpolicella Superiore

DENOMINAZIONE
Valpolicella Doc Classico Superiore

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella Classica

VINIFICAZIONE
Diraspatura e pigiatura delle uve. La macerazione ha una durata di circa 10 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 20°C. La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox.

AFFINAMENTO
Permanenza in serbatoi di acciaio per 2 mesi. Successivo trasferimento in legno e maturazione per 12 mesi.

VITIGNO/I
65% Corvina veronese; 15 - 20% Rondinella - 15% Corvinone

ALLEVAMENTO
pergola trentina

ESPOSIZIONE
sud, sud-est

ALTITUDINE
150-350

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Terreno argilloso e calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata nelle ultime settimane del mese di ottobre. Le uve vengono immediatamente vinificate

ETTARI VITATI
25

RESA PER ETTARO
Da una resa di 7.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 50 ettolitri di vino.

ENOLOGO/CONSULENTE
Grigolli Paolo

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
30.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
1323