

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Recchia

## NOME DEL VINO

Recchia Valpolicella Ripasso  
Muraie

## DENOMINAZIONE

Valpolicella Ripasso Doc Classico  
Superiore

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2017

## 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. Le Muraie è un Valpolicella Ripasso ottenuto facendo rifermentare il Valpolicella Classico Superiore sulle vinacce di Recioto ancora intrise di vino dolce. Si effettuano rimontaggi periodici. La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio.

## AFFINAMENTO

4 mesi in acciaio, 18 in legno e 4 mesi in bottiglia

## VITIGNO/I

55% Corvina veronese - 25%  
Corvinone - 20% Rondinella

## ALLEVAMENTO

Pergola veronese con densità di  
circa 4000 ceppi per ettaro

## ESPOSIZIONE

sud -sud-ovest

## ALTITUDINE

Da 150 m. s.l.m. a 350 m. s.l.m.

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso calcareo

## EPOCA DI VENDEMMIA

Primi ottobre

## ETTARI VITATI

20

## RESA PER ETTARO

7000 kg/ettaro

## ENOLOGO/CONSULENTE

Grigolli Paolo

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

### CONSIGLIATA

18 - 20°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

70.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

1327