

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Recchia

NOME DEL VINO
Recchia Recioto della Valpolicella

DENOMINAZIONE
Recioto della Valpolicella Docg
Classico

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella Classica

VINIFICAZIONE
Si procede ad una soffice diraspatura e pigiatura delle uve. La macerazione ha una durata di 10-15 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 5-16°C. La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox per 10-15 giorni.

AFFINAMENTO
12 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia

VITIGNO/I
60% Corvina veronese - 20% Rondinella - 20% Corvinone

ALLEVAMENTO
Pergola Trentina

ESPOSIZIONE
sud, sud-est

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
Da fine settembre

ETTARI VITATI
30

RESA PER ETTARO
4000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Grigolli Paolo

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
14 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000

QUANTITÀ PER CARTONE
1

CODICE SAP
1328