

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Recchia

NOME DEL VINO
Recchia Amarone

DENOMINAZIONE
Amarone della Valpolicella DOCG
Classico

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella Classica

VINIFICAZIONE
Si procede alla diraspatura e pigiatura delle uve. La macerazione ha una durata di 5-10 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 5-10°C. La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox per 15-20 giorni.

AFFINAMENTO
Permanenza in serbatoi di acciaio per 4 mesi. Successivo trasferimento in legno e maturazione per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

VITIGNO/I
55% Corvina veronese - 25% Corvinone - 20% Rondinella

ALLEVAMENTO
pergola trentina

ESPOSIZIONE
sud - sud-ovest

ALTITUDINE
150-350

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Terreno argilloso e calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
dal 15 settembre

ETTARI VITATI
25

RESA PER ETTARO
4000 kg

ENOLOGO/CONSULENTE
Grigolli Paolo

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
16% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
40.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
1330