

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Recchia

NOME DEL VINO

Recchia Amarone Ca' Bertoldi

DENOMINAZIONE

Ca' Bertoldi Amarone della
Valpolicella Docg Classico

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2013

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

VINIFICAZIONE

Si procede alla diraspatura e pigiatura delle uve. La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox, per 20-25 giorni. La macerazione ha una durata di 10-15 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 5- 20°C. Si effettuano rimontaggi periodici.

AFFINAMENTO

Permanenza in serbatoi di acciaio per 6 mesi. Successivo trasferimento in legno e maturazione per circa 5 anni.

VITIGNO/I

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

ALLEVAMENTO

pergola trentina

ESPOSIZIONE

sud, sud-est

ALTITUDINE

300-350 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno argilloso e calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata nei primi giorni del mese di ottobre. Le uve vengono poste in cassette per l'appassimento naturale che porterà ad un calo del 35-40%.

ETTARI VITATI

5

RESA PER ETTARO

Da una resa di 4,5000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 18 ettolitri di vino.

ENOLOGO/CONSULENTE

Grigolli Paolo

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

16,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

1331