SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Recchia

NOME DEL VINO
Recchia Valpolicella Classico

DENOMINAZIONE
Valpolicella Doc Classico

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

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 7 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 18-20°C. La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox.

AFFINAMENTO
Permanenza in serbatoi di acciaio per 4 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

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

ALLEVAMENTO
Pergola trentina

ESPOSIZIONE
sud, sud-est

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

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argilloso calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata nella seconda metà del mese di settembre. Le uve vengono immediatamente vinificate.

ETTARI VITATI
25

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

ENOLOGO/CONSULENTE
Grigolli Paolo

FORMATI DISPONIBILI
37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
130000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
1334