

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Corte Rugolin

NOME DEL VINO

Corte Rugolin Recioto Valpolicella

DENOMINAZIONE

RECIOLO DELLA VALPOLICELLA

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

VALPOLICELLA

VINIFICAZIONE

Appassimento: quattro mesi in appositi plateau a temperatura naturale e con ventilazione forzata.
Fermentazione: trenta giorni con macerazione sulle bucce a 13/15°C.

AFFINAMENTO

acciaio e barrique

VITIGNO/I

60% CORVINA E CORVINONE -
25% RONDINELLA - 15% ALTRI
AUTOCTONI

ALLEVAMENTO

PERGOLA E SPALLIERA

ESPOSIZIONE

SUD SUD OVEST

ALTITUDINE

200-300

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

CALCAREO ARGILLOSO

EPOCA DI VENDEMMIA

SETTEMBRE-OTTOBRE

ETTARI VITATI

12

RESA PER ETTARO

90

ENOLOGO/CONSULENTE

GIUSEPPE CAVIOLA

FORMATI DISPONIBILI

37,5 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5000

QUANTITÀ PER CARTONE

1

CODICE SAP

C985