

Recioto della Valpolicella

Vigne Alte

Docg Classico

Zona di produzione:

Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo:

terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Vitigni:

Corvina
Rondinella
Oseleta

Raccolta:

a mano selezionando con cura i grappoli migliori provenienti dai vigneti collinari. L'uva viene posta in plateau e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina

Metodi di produzione:

appassimento delle uve per 5 mesi e successiva fermentazione tradizionale sulle bucce a macerazione lenta. Quando il mosto è ancora dolce si blocca la fermentazione con una serie di travasi ravvicinati

Affinamento:

in botte di rovere per 1-2 anni, a seconda dell'annata, e successivo riposo in acciaio

Dati analitici:

alcol 14 % vol.

Colore:

rosso rubino vivo

Bouquet:

avvolgenti profumi di sottobosco, more e lamponi

Sapore:

dolce, morbido e vellutato

Abbinamento gastronomico:

vino da dessert, ottimo accompagnamento di dolci e pasticceria in genere

Consumo:

vino da bersi a partire dal secondo anno dalla data di imbottigliamento

Temperatura di servizio:

17°--19°C



ZENI
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022
www.zeni.it - info@zeni.it