

Recioto

della Valpolicella Classico D.O.C. 2009

Colore rosso rubino intenso
Profumo elegante di frutta matura, uva e viole
Gusto pieno e caldo, avvolgente e vellutato

Servire ad una temperatura di circa 16° C
Stappare un'ora prima di essere servito

Terreno:

Bruno di origine vulcanica, ricco di scheletro.

Vitigni:

70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Croatina

Sistema di allevamento:

Pergola doppia con 3000 ceppi ettaro
20 gemme ceppo
Età delle viti 25 anni
Inerbimento dei filari

Vendemmia:

Selezione e raccolta manuale delle uve alla fine di settembre
Lento appassimento in fruttaiolo fino a febbraio

Vinificazione:

Pigiatura e diraspatura delle uve
Temperatura di fermentazione 22°C
Macerazione di venti giorni con rimontaggi e follature giornaliere

Affinamento:

Affinamento in acciaio per dodici mesi
Riposo in bottiglia per tre mesi prima della commercializzazione

Resa:

25 hl/Ha

Dati analitici:

Alcool svolto 13%
Zuccheri riduttori residui 110 g/l
Acidità totale 6.5g/l
Estratto secco netto 40 g/l



Azienda Agricola CAMPOREALE di Mario Lavarini, 37020 Arbizzano di Negrar, Verona TEL/FAX +39 045 7514253
www.camporealevini.it info@camporealevini.it