



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG "Le Viole"

Un vino d'eccellenza, le cui uve vengono selezionate direttamente sulle piante per garantire la primissima scelta. I grappoli vengono posti ad appassire sui graticci fino a metà Febbraio. Dopo la prima fermentazione il vino viene trasferito in piccole botti da 7 ettolitri per affinarne i profumi ed il sapore. Nasce così un vino importante, amabile e dalle sensazioni vellutate, perfetto per esaltare le note amare del cioccolato fondente.



Area di Produzione

Vigneto Le Viole, zona collinare sul confine tra San Pietro in Cariano e Negrar (Verona - Italia).



Sistema di allevamento Pergola Veronese e Guyot.



Vitigni Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.



Vinificazione

Raccolta manuale delle uve, successivo appassimento fino ai primi di gennaio, lenta fermentazione con continui rimontaggi. Dopo circa 15 giorni si svina una parte che diventerà il nostro recioto, il resto continuerà a fermentare tutti gli zuccheri dando vita al nostro Amarone.



Affinamento

Qualche mese in acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia.



Colore Rosso rubino intenso con riflessi granati.



Profumo

Delicato caratteristico con piacevole ricordo di fiori, violetta selvatica.



Sapore Persistente con sentori di vaniglia e mandorla.



Temperatura di servizio 14/16 °C.



Tipologia di bicchiere Tulipano piccolo.



Formato 0,5L.



Suggerimenti

Conservare in luogo fresco lontana da fonti di luce, preferibilmente bottiglia coricata.



Dati analitici

Grado alcolico: 15% - **Acidità Totale:** 6.5 g/L

Zuccheri Residui: 11 g/L - **Estratto secco:** 40 g/L