



Accordini Iginò



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG "Le Viole"

Il Recioto è il fulcro della storia e della tradizione della Valpolicella.

Come l'Amarone è un vino di grande struttura e buona alcolicità, con residui zuccherini tali da renderlo dolce o amabile.

L'appassimento delle uve è condotto in locali (fruttai) ubicati in collina per le migliori condizioni meteorologiche, si protrae dopo la vendemmia per un periodo variabile dai 100 ai 120 giorni: l'effetto più che si ottiene con l'essiccamento dell'uva, fino a metà Febbraio, è l'conseguente aumento del contenuto zuccherino e degli estratti.

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)

Uvaggio

Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone

Colore

Rosso intenso con riflessi granati

Bouquet

Delicato caratteristico con piacevole ricordo di fiori, violetta selvatica

Gusto

Persistente con sentore di mandorla e vaniglia

Alc. Vol%

15,00%

Temperatura di servizio

14 - 16 °C

accordini.it

San Pietro in Cariano | Verona | Italy