



RECIOTO DOCG VALPOLICELLA ALDEGHERI

Il recioto è un vino rinomato, con un piacevolissimo sapore dolce. malgrado proprio questa sua caratteristica sembri facilitarne la vinificazione, per ottenere un recioto di grande finezza e classe è necessario seguire con attenzione ed esperienza il percorso produttivo, partendo dalla scelta delle uve al momento della vendemmia fino alla messa in bottiglia. alla mescita il recioto si presenta di un colore rosso granato intenso, profumo molto complesso di fiori di rosa, di viola, di marmellata di prugne e frutti selvatici. entusiasmante il gusto, la cui delicatezza riporta in bocca tutti i sapori percepiti all'olfatto, amalgamati da una dolcezza che armonizza ed equilibra l'insieme.

UVAGGIO: Corvina, rondinella, altri vitigni autoctoni o raccomandati a completare.

IL VIGNETO: I terreni sono collocati sulle colline a nord-ovest di verona, nella zona classica della valpolicella. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

LA VENDEMMIA: A inizio ottobre, dopo leggera surmaturazione, l'uva si raccoglie manualmente, selezionandola in vista del successivo appassimento: si scelgono le parti migliori, cioè quelle esterne (in dialetto recie cioè "orecchie, da cui il nome del vino).

LA VINIFICAZIONE: Dopo un accurato appassimento, nei primi giorni di febbraio le uve vengono sottoposte a diraspatura e pigiatura; in corso di fermentazione si stabilizza la temperatura del mosto intorno ai 15 °c. Una lunga macerazione (25-30 giorni) con quotidiani rimontaggi prosegue il processo di fermentazione. dopo la svinatura (cioè la separazione dalle vinacce) con ancora con il 12% di zucchero, si operano 2-3 travasi a vino pulito. Verso maggio-giugno il vino si trasferisce in legno per la maturazione e la sua fermentazione prosegue a lungo, fino a dicembre. Dopo un ulteriore travaso al pulito, il vino viene imbottigliato e prosegue l'affinamento per alcuni mesi.

RECIOTO&CUCINA: ottimo con il pandoro, si sposa con tutti i dolci a pasta secca, con il cioccolato fondente, merita di essere provato con formaggi piccanti. corroborante sorseggiato fuori pasto. servire a temperatura ambiente.

