



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Tipologia: rosso dolce Biologico

Zona di produzione: vallata di Marcellise (Verona)

Tipologia di terreno: di origine calcarea

Altitudine vigneti: 150-260 m s.l.m.

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta

Età vigneti: 25-30 anni

Sistema di allevamento: guyot

Densità impianto: 5.000 viti/ha

Vendemmia/appassimento: raccolta manuale con cernita delle uve in plateaux, messa a riposo delle uve in fruttai a condizioni di temperatura e umidità controllate per circa 3 mesi

Vinificazione/fermentazione: con lieviti selezionati a temperatura controllata, rimontaggi e follature quotidiani per 15 giorni

Affinamento: in tonneau di rovere francese per 6 mesi e successivamente 12 mesi in cisterne di acciaio inox

Analisi olfattiva: avvolgenti profumi di uva appassita, ciliegie sottospirito e di prugna bilanciati da una freschezza minerale. Note speziate di tabacco, liquirizia e cioccolato

Analisi visiva: colore rosso rubino intenso

Analisi gustativa: al palato vellutato, morbido ed intenso. Tannini moderati. Frutta matura bilanciata da una buona acidità

Dati analitici:

Alcool: 14,5%

Acidità totale: 6,2 g/l

Zuccheri residui: 75,6 g/l

Estratto secco: 107 g/l

Temperatura di servizio: 14-16°C

Formati disponibili: 0,75 l

Packaging: confezioni da 1-2-3-6 bottiglie

CAVEDINI

MARCELLISE,
VERONA, ITALIA



IT-810-016
AGRICOLTURA ITALIA