



www.agricolasala.it



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Zona di produzione

Vigneti situati nella zona Classica della Valpolicella, nel Comune di Fumane.

Uvaggio

Corvina e Corvinone 65%, Rondinella 25%, altro 10%.

Alcool

14% vol.

Vendemmia

Vengono selezionati e raccolti manualmente in cassette solo i migliori grappoli spargoli, esposti al sole e ben maturi, o solamente parti di esso, in particolare le ali del grappolo le cosiddette “recete” da cui deriva il nome di questo vino principe della Valpolicella. Appassimento per 100-120 giorni delle uve in cassette o tramite grappoli appesi secondo il tradizionale metodo “Sala”.

Vinificazione

Lenta fermentazione con macerazione tra i 15 e i 20 giorni, Arresto della fermentazione per preservare la dolcezza tipica di questo prodotto. Affinamento in botti d'acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei . Profumo fruttato, in particolare ricorda ciliegia e lampone. Sapore morbido, avvolgente e piacevolmente dolce con sentori di frutta essicata. Lunga persistenza aromatica.

Abbinamento gastronomico

Vino da dessert. Ottimo con dolci e prodotti di pasticceria secca, si accosta bene anche con formaggi erborinati.