

# RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2015

**DENOMINAZIONE:** Recioto della Valpolicella DOCG

**TIPOLOGIA:** Vino Rosso Dolce

**UVE:** Corvina 55%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, Croatina 10%

**VIGNETO:** Vigneto di 12 ettari (su circa 4 ettari di viti vecchie si producono le poche bottiglie di Recioto e solo nelle migliori annate)

**ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:** Sud - Est

**ALTIMETRIA DEL VIGNETO:** da 200 a 250 m. s.l.m.

**TIPO DI TERRENO:** di origine vulcanica - basaltica

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** fine settembre

**APPASSIMENTO:** naturale, con ausilio di ventilatori all'occorrenza.

Pigiatura delle uve a metà febbraio

**MATERIALE VASCHE DI FERMENTAZIONE:** acciaio inox

**FERMENTAZIONE E MACERAZIONE:** macerazione a freddo per 6-7 gg. in maniera naturale, poi si riscalda per aiutare i lieviti ad iniziare la fermentazione.

Temperatura di fermentazione 22-25° C per 30 gg., con rimontaggi e follature quotidiane.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** svolta in barrique e in modo naturale

**AFFINAMENTO:** in barrique di rovere francese da 225 lt. per 18 mesi e 24 mesi in bottiglia. Il 20 % delle barrique sono nuove e il 80% di II passaggio

**PRODUZIONE TOTALE:** 3.500 bottiglie da 375 ml