

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

L'EREMITA RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Denominazione: RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

COLORE ROSSO RUBINO MOLTO CARICO. PROFUMI DI FRUTTA NERA A BACCA PICCOLA, CON SENSAZIONI DI ERBE AROMATICHE E SPEZIE NEL FINALE. DOLCEZZA GUSTATIVA NETTA, ROTONDA E PRESTO CONTRASTATA DALLA SENSAZIONE SETOSA DEI TANNINI.



Uvaggio:

45% CORVINA, 40% CORVINONE, 15% RONDINELLA



Zona di produzione:

SELEZIONE DELLE UVE MIGLIORI DEI VIGNETI DI PROPRIETÀ SITUATI NELLA ZONA COLLINARE DELLA VALPOLICELLA, NEL COMUNE DI MONTECCHIA DI CROSARA.

Terreni:

PREVALENTEMENTE CALCAREO E RICCO DI SCHELETRO.



Raccolta:

SECONDA METÀ DI SETTEMBRE, RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DA 6 KG, AVENDO CURA A NON SOVRAPPORRE I VARI GRAPPOLI, IN MODO DA GARANTIRE UN ARIEGGIAMENTO MIGLIORE DEGLI ACINI.

Resa:

90 QUINTALI/ETTARO.



Vinificazione:

L'UVA VIENE PIGIATA DOPO UN LUNGO APPASSIMENTO DI 5-6 MESI IN FRUTTAIO, DOVE SI DISIDRATA CONCENTRANDO LE PROPRIE SOSTANZE ZUCCHERINE E FENOLICHE. IL MOSTO CHE SI OTTIENE TERMINA LA FERMENTAZIONE IN BARRIQUE, DOVE IL VINO RIMANE A CONTATTO CON I PROPRI LIEVITI SINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO, PER UN PERIODO DI CIRCA 10-12 MESI.



Abbinamenti gastronomici:

CIOCCOLATO E DOLCI SECCHI, GORGONZOLA, IDEALE PER: MEDITAZIONE



Grado alcolico:

13.5% CIRCA

Temperatura di servizio:

10°C



Bottiglie prodotte:

5.000 CIRCA

Formati bottiglie:

500 ML - 1500 ML