

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Vigneto: Le Guaite

Altitudine: 350/400 mt. s.l.m.

Terreno: Roccia bianca calcarea, roccia calcarea rosa ferrosa, roccia basaltica contenente i minerali olivina e pirossene (20% silicio, fe, al, mg, ca, etc... , età 50 mil. di anni).

Tipo di uve: corvina, rondinella, corvinone.

Allevamento: Guyot

Densità: 5000 ceppi ha.

Tipo di uve: corvina, rondinella, corvinone.

Vinificato nel mese di marzo dopo 6 mesi di appassimento.

Affinamento in barriques nuove di rovere francese per 3 anni, 6 mesi in acciaio e 3 anni in bottiglia.

Vol. 13.5%

Nome: Le Guaite di Noemi

Descrizione: Al naso si presenta intenso, complesso, fine, fruttato con franche note di frutta secca (prugna secca, ciliegia sotto spirito, confettura).

Al palato questo vino è dolce, caldo, pastoso, abbastanza tannico, equilibrato, intenso, molto persistente, fine.

Colore: rosso granato.

Disponibili: 500 bott.

Abbinamento con dolci al cioccolato e formaggi.

Servirlo a temperatura 16°-18° aprire la bottiglia 1 ora prima.