

LE GUAITE DI *noemi*

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA



CATEGORIA: VINO ROSSO DOLCE

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Area:

Mezzane di Sopra (Verona)

Vigneto:

Le Guaite

Altitudine:

450/500 mt. s.l.m.

Terreno:

calcareo bianco, calcareo rosa ferro e basaltico

Uvaggio:

Corvina 35%, Rondinella 20%, Corvinone 35%,
altre uve 10% (vitigni della zona Valpolicella D.O.C.)

Sistema di allevamento:

guyot

Densità per ettaro:

5000 vigne/ha.

Vinificazione e invecchiamento:

le uve vengono raccolte a fine Settembre primi di
Ottobre, fatte appassire per 200 giorni circa in fruttaio,
pigia/diraspatura, macerazione a freddo, fermentazione
con lieviti selezionati a temperature controllate,
fermentazione malolattica, affinamento di 36 mesi in
barriques frances nuove con tostatura medio/forte
e dopo l'imbottigliamento altri 24 mesi in bottiglia
minimo.

Dati analitici:

alcol 12 - 13,5 %

residuo zuccherino 110 - 136 g/l

acidità totale 6 - 7 g/l

estratto secco 45 - 49 g/l

Colore:

rosso rubino intenso con riflessi granati

Analisi olfattiva:

note di frutti di bosco maturi, ciliegia, prugne,
cioccolato, pepe, balsamico, tabacco, caffè

Analisi gustativa:

in bocca si presenta molto strutturato e di gran
corpo, morbido e avvolgente, con una piacevole
sapidità, un'ottima acidità e note franche di frutta
matura/sotto spirito, confetture, erbaceo e spezie
varie e un finale dolce come da caratteristica di
questa tipologia

Abbinamento:

perfetto con molti dessert come biscotti secchi,
torte al cacao, Sacher Torte, torte secche,
cioccolata fonde, formaggi erborinati o da
meditazione

Temperature di Servizio:

16 - 18°C

Formati disponibili:

0,50 L

Packaging:

- cartone da 6 bottiglie

