



RECIOTO

Bertani

Vitigni e impianti:

Rondinella e Corvina Veronese
Vitigni allevati a spalliera, metodo Guyot, con densità di circa 5000 ceppi/ha.

Zona di produzione:

Colline della Valpantena, a nord della città di Verona, nelle zone di Quinto, Grezzana, Santa Maria in Stelle. I terreni sono di natura marno-calcareo ad est ed argilloso-calcareo ricchi in ferro ad ovest.

Vinificazione:

La vendemmia viene effettuata da fine settembre con raccolta manuale. Le uve provengono dai migliori vigneti nei quali scegliamo i grappoli più belli. Questa selezione di uve viene trasportata nei fruttai d'appassimento dove resta, adagiata in un unico strato in cassette, per circa 150 giorni, per un lento appassimento. Quando le uve raggiungono un giusto grado di appassimento, effettuiamo la diraspatura e la pigiatura ed inizia la fermentazione. La temperatura iniziale è molto bassa (4°-5°C) per poi raggiungere i 18°C prima della sua interruzione, poichè al raggiungimento dei 13% alcool ca. si svina e si blocca la fermentazione utilizzando la tecnica del freddo.

Maturazione:

Affina in botti di ciliegio della capacità di 30 hl, per circa 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un periodo di affinamento di almeno tre mesi.

Note organolettiche:

Colore rosso violaceo molto intenso.

Spiccano al naso una moltitudine di profumi: dalle note classiche come prugna, ciliegia e lamponi, accompagnate da sentori speziati, vaniglia, fieno e cacao. In bocca è pieno, fragrante, intenso. Retrogusto lungo, di frutti di bosco, cioccolato e liquirizia.



50 cl