



## **Azienda Agricola DAVID STERZA** **RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**

*Recioto della Valpolicella Classico DOCG*  
*Formato 0.500 lt*

Zona di Produzione: Fumane di Valpolicella (VR), zona collinare con esposizione sud-ovest

Suolo: cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Gr. Alcolico: 15% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve manuale.  
Surmaturazione naturale in fruttaiolo per circa 5 mesi, con calo delle uve. Pigiatura e diraspatura a Febbraio. Macerazione per 25 giorni con successivo blocco naturale della fermentazione.  
Rimontaggi giornalieri (Vino Passito)

Affinamento: barrique per 12 mesi

### *Note di Degustazione*

Vista: rosso rubino con riflessi violacei, molto consistente

Olfatto: fruttato, note di amarene e piccoli frutti di bosco; floreale, viola; speziato di cannella e chiodi di garofano. Intenso e complesso

Gusto: dolcezza, morbidezza, astringenza. Struttura e corpo importante

Consigli: temperatura di servizio 12°-15° C

Abbinamento: dolci e crostate a base di frutta e cioccolato, pasticceria secca. Ideale per accompagnare anche formaggi stagionati con mostarde



Via Pompei, 11 – Povegliano VR  
045 791155 – [info@pasquettovini.it](mailto:info@pasquettovini.it)