



## **CANTINA F.LLI ZENI** **RECIOTO CLASSICO "VIGNE ALTE"**

*Recioto della Valpolicella Classico DOCG*

Zona di Produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare nord di Verona)

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Uvaggio: Corvina 70% – Rondinella 20% – Molinara 5% – Oseleta 5%

Gr. Alcolico: 13.5% vol.

Metodo di Produzione: a mano selezionando i grappoli migliori. L'uva viene posta in plateau e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina. appassimento delle uve per 5 mesi e successiva fermentazione tradizionale sulle bucce a macerazione lenta. Quando il mosto è ancora dolce si blocca la fermentazione con una serie di travasi ravvicinati

Affinamento: in botte di rovere da 25 Hl per 1-2 anni, a seconda dell'annata, e successivo riposo in acciai

### *Note di Degustazione*

Vista: colore rosso rubino vivo

Olfatto: avvolgenti profumi di sottobosco, more e lamponi

Gusto: dolce, morbido, vellutato

Consigli: vino da bersi a partire dal secondo anno dalla data di imbottigliamento, servito alla temperatura di 17-19°C

Abbinamento: dolci e crostate a base di frutta e cioccolato, pasticceria secca tradizionale



Via Pompei, 11 – Povegliano VR  
045 791155 – info@pasquettovini.it