

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

"La Rotonda - 2012"



UVE: CORVINA 50%, CORVINONE 30%, RODINELLA 10%, E ALTRE UVE NERE TIPICHE 10%.

TIPO DI TERRENO: CALCAREO.

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETI DI PROPRIETÀ IN COLLINA (300M S.L.M.) A SANT' AMBROGIO DI VALPOLICELLA, ZONA CLASSICA E ALTAMENTE VOCATA, CON ESPOSIZIONE A SUD.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT.

EPOCA DI VENDEMMIA: METÀ SETTEMBRE - INIZIO OTTOBRE. L' UVA PERFETTAMENTE MATURA, VIENE CERNITA E RACCOLTA MANUALMENTE IN PLATEAUX E LASCIATA, QUINDI, APPASSIRE IN FRUTTAIO PER CIRCA 120 GIORNI.

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE CON LE VINACCE PER 20 GIORNI, SECONDO LE TECNICHE TRADIZIONALI, CON RIMONTAGGI E FOLLATURE GIORNALIERE.

AFFINAMENTO: 15 MESI IN BOTTE DI ROVERE, CON ULTERIORE COMPLETAMENTO IN BOTTIGLIA, PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

Note degustative:

COLORE: ELEGANTE ROSSO RUBINO CON CUORE GRANATO.

PROFUMO: BOUQUET MOLTO INTENSO CHE SPAZIA DALLE AMARENE SOTTO SPIRITO AI FRUTTI DI BOSCO, CON SENTORI DI CANNELLA E ALTRE NOTE SPEZIATE.

GUSTO: SAPORE CALDO, VELLUTATO E DOLCE. LA STRUTTURA È IMPONENTE E DI GRANDE CORPO, CON FINALE LUNGO ED EQUILIBRATO.

CONSIGLI ENOGASTRONOMICI: SI SPOSA PERFETTAMENTE CON I DOLCI DELLA TRADIZIONE VERONESE E SORPRENDE CON I FORMAGGI TIPICI ED IL CIOCCOLATO FONDENTE.

ALCOOL: 15,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°