



Recieto della Valpolicella DOCG BIO 2020

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinore, Molinara e Oseleta.

Vigneti: Le uve provengono esclusivamente da vigneti coltivati in agricoltura biologica.

Tipologia di terreno: Calcareo e argilloso, altitudine 180 metri s.l.m.

Periodo di raccolta: Le uve, al giusto grado di maturazione, dopo una attenta selezione, vengono raccolte a mano e riposte in piccole casse da cinque chilogrammi e lasciate riposare in fruttai per oltre tre mesi.

Vinificazione: Il lungo appassimento delle uve comporta un naturale aumento del grado zuccherino, con un calo del peso che può raggiungere anche il cinquanta per cento. Alla pigiatura delle uve segue una lenta fermentazione spontanea che termina naturalmente durante l'affinamento in piccole botticelle. Riposa in legno per oltre trenta mesi prima di essere imbottigliato.

Descrizione: Colore rosso rubino con riflessi granati. All'olfatto frutta matura, prugna e amarena, ben bilanciata dalle spezie del legno. Al gusto elegante, caldo ed avvolgente, morbidezza in contrasto con struttura tannica ed alcolicità.

Gastronomia: Si abbina perfettamente a tutta la pasticceria secca come cantucci, sbrisolona e crostate. Ideale anche con il cioccolato amaro. Vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 15-18 gradi.

Dati analitici:

Alcol 15,26% vol.

Zuccheri 81,40 g/l

Acidità totale 6,57 g/l

pH 3,60

Anidride solforosa totale inferiore a 30 mg/l

Agricola Montenigo
Via delle Rive 3/A
37141 Montorio VR

T +39 392 1492330
T +39 345 1442692
info@montenigo.it

