RECIOTO
della Valpolicella
docg Classico

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

Colore rosso granato carico, profumo intenso, delicato con sensazioni floreali di violetta, giaggiolo, rosa selvatica e vaniglia. Il sapore è pieno, di cremosa dolcezza, vellutato, caldo e ricco di carattere.

VINIFICAZIONE:

Dopo una selezione accurata, le uve vengono poste in cassette e messe a riposo in locali ben arieggiati ed asciutti, così da favorire la concentrazione di zuccheri ed altri componenti fondamentali quali estratto, aromi e glicerina. Verso fine gennaio si procede ad una pigiatura soffice, seguita da una lenta fermentazione. Una volta raggiunti i 13,5 gradi alcolici, si ferma la fermentazione intervenendo con una serie di operazioni (travaso e/o refrigerazione) che permettono al vino di mantenersi dolce. Il vino matura poi per circa 6 mesi in botti di rovere di Slavonia e ciliegio. Viene poi lasciato affinare per almeno due mesi di bottiglia prima che venga messo sul mercato.

SOCIETà AGRICOLA NICOLIS ANGELO E FIGLI SNC
Via Villa Girardi, 29 - 37029 - San Pietro in Cariano - (VR)
Tel. 045 7701261 - Tel. 045 6800551 - info@vininicolis.com - www.vininicolis.com
P. IVA 02195230236