



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

ARGILLE BIANCHE

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Mezzane di Sotto - Località Monti Garbi (Verona).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Sabbioso, limoso con molto scheletro calcareo bianco.

ALTEZZA VIGNETI

300 m s.l.m.

UVE

Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%.

ETÀ DELLE VIGNE

30 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

8.000 Viti Ha.

RESA

90 q.li Ha.

VINIFICAZIONE

Sgranellatura con fermentazione in acciaio. **Vendemmia:** doppia cernita a mano in plateaux.

Appassimento: 4 mesi. **Pressatura:** nessuna, solo mosto fiore. **Fermentazione:** a temperatura controllata massimo 22 °C - 23 °C. **Batonnage:** una volta ogni 15 giorni fino alla fine dell'estate successiva alla vendemmia.

AFFINAMENTO

3 anni in tonneaux da 500 litri di II passaggio.

QUANTITÀ PRODOTTA

3.000 bottiglie.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino intenso impenetrabile. **Profumo:** ciliegie e amarene, mirtilli e cacao.

Sapore: certamente dolce, vellutato e cremoso dal retrogusto speziato, avvolgente e caldo.

ALCOOL

13,50% Vol.

ACIDITÀ

7,68 g/l.

ZUCCHERI RESIDUI

129,6 g/l.

ABBINAMENTO

Cioccolato fondente con una percentuale di cacao al max del 60-65 %, pasticceria secca, formaggi stagionati, piccanti erborinati, patè di carni, ma per i più viziosi anche nei tagliolini in brodo e nel brodo di piccione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 °C - 16 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

15-20 anni.