



# RECIOTO DELLA VALPOLICELLA ARGILLE BIANCHE

## ZONE DE PRODUCTION

Commune de Mezzane di Sotto - Localité Monti Garbi (Vérone).

## TPOLOGIE DU TERRAIN

Sableux, limoneux, avec squelette à dominance calcaire blanc.

## HAUTEUR DES VIGNOBLES

300 m au-dessus du niveau de la mer.

## CÉPAGE

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

## ÂGE DES VIGNES

30 ans.

## SYSTÈME D'ÉLEVAGE

Guyot.

## DENSITÉ DE PLANTATION

8000 pieds/ha.

## RENDEMENT

90 q/ha.

## VINIFICATION

Égrappage avec fermentation en cuve d'acier. **Vendange:** double tri manuel en plateaux. **Flétrissement:** 4 mois. **Pressurage:** aucune, uniquement le moût en fleur. **Fermentation:** à température contrôlée, maximum 22°C-23°C. **Bâtonnage:** une fois tous les 15 jours jusqu'à la fin de l'été suivant la vendange.

## AFFINAGE

3 ans en tonneaux de 500 litres de deuxième passage.

## QUANTITÉ PRODUITE

3000 bouteilles.

## EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

**Robe:** rouge rubis intense impénétrable. **Bouquet:** cerises et griottes, myrtilles et cacao. **Goût:** certain, doux, velouté et liqueureux avec un arrière-goût épicé, enveloppant et corsé.

## ALCOOL

13,50% Vol.

## ACIDITÉ

7,68 g/l.

## SUCRES RÉSIDUELS

129,6 g/l.

## SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT

Chocolat noir au pourcentage de cacao maximum de 60-65 %, gâteaux secs, fromages affinés, piquants et bleus, pâtés de viande, mais aussi pour les gourmets dans les tagliolini au bouillon et dans le bouillon de pigeon.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C-16°C.

## POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

15-20 ans.