

## *Recioto della Valpolicella CLASSICO DOC*

### *FRATELLI VOGADORI*

*Zona di produzione: NEGRAR (Valpolicella Classica e Storica)*

*Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara*

*Kilogrammi d'uva: 2 kg/vigna*

***Appassimento:** la selezione delle uve migliori avviene ancora manualmente e, rispettando la tradizione, si usano ancora cassette e graticci di legno. Le uve sono lasciate ad appassire fino a gennaio/febbraio in locali asciutti e ben aerati con controllo periodico dello stato di sanità delle uve. La pigiatura avviene, a seconda delle annate, a fine gennaio o inizio febbraio.*

***Vinificazione:** la fermentazione avviene in contenitori di acciaio seguendo il metodo naturale in un locale dedicato con temperatura controllata. Viene eseguita più volte nel giorno la rottura del cappello per circa 40 giorni.*

***Gradazione alcolica:** 13%Vol.*

***Esame organolettico:** di colore rosso granato carico, con profumi di notevole finezza. Al naso marmellatato e spiritato con un'ottima complessità. Fondo molto aperto e persistente. In bocca molto equilibrato, sentori di frutta matura, amarena; bocca di notevole eleganza subito calda e avvolgente, con frutto maturo e allo stesso tempo rinfrescante. Notevole lunghezza e persistenza.*

***Abbinamenti:** vino da dessert.*

***Temperatura di servizio:** tra i 16 e i 18°C*

