

Capitel Fontana

Recioto della Valpolicella DOCG Classico

Il Recioto è un vino storico della Valpolicella, passando attraverso la storia con nomi diversi come Retico durante il dominio Romano e più tardi Acinatico con l'occupazione dei Longobardi. Prodotto con uve selezionate nel vigneto Monte Fontana, situato sulle colline di Pedemonte di Valpolicella, e in altri vigneti di proprietà nel cuore della Valpolicella Classica.



www.tedeschiwines.com

Note viticole

Suolo: argilloso rosso e calcareo di origine morenica.

Densità di impianto: 3300 piante/ettaro.

Età del vigneto: 25 anni (età media).

Allevamento vite: Pergoletta trentina.

Potatura: 12/14 gemme/pianta.

Produzione: 6000 kg/ettaro (3200 bottiglie/ettaro).

Varietà uve: 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella, Croatina, Forselina.

Tecnica di produzione

Vendemmia: fine settembre, inizio ottobre.

Appassimento uve in fruttai: controllo umidità dell'ambiente circa 4 mesi.

Pigiatura soffice

Fermentazione alcolica e macerazione: 30 giorni/temperatura 15° C.

Arresto naturale della fermentazione

Affinamento in botti di rovere di Slavonia: 2 anni.

Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Descrizione del vino

Colore: rubino intenso con riflessi granati. Limpido e trasparente.

Olfatto: note di frutta dolce: lampone, mora selvatica e mirtillo amalgamate a note di legno di rovere di Slavonia.

Gusto: elegante e robusta struttura, molto equilibrato. La retro-olfazione conferma le note al naso. È un vino lungo e persistente.

Durata nel tempo: vino di lunga conservazione.

Abbinamenti: formaggi forti nel sapore, foie gras, dolci secchi, fragole o altri frutti di sottobosco.

Servire: 15-16° C.

Dati chimici

Alcol (% in vol.): 12,5

Zuccheri (g/l): 84,6

Acidità totale (g/l): 8,2

Estratto netto (g/l): 41

Polifenoli totali (mg/l): 2700

Formati: 500 ml