

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 in vari vigneti collinari di proprietà, nel cuore della Valpolicella Classica.



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 fruttajo: 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 a: 15-16° C.

Dati chimici

Alcol (% in vol.): 14,5
Zuccheri (g/l): 87,5
Acidità totale (g/l): 6,8
Estratto netto (g/l): 49
Polifenoli totali (mg/l): 2700