

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.



Uvaggio

- 30% Corvina
- 30% Corvinone
- 30% Rondinella
- 10% Altre varietà tradizionali

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Metà-fine settembre

Appassimento

4 mesi in fruttai con umidità controllata

Pigiatura soffice

Fermentazione alcolica e macerazione

30 giorni a 15°C

Arresto naturale della fermentazione

Affinamento in botte

24 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia

Dati chimici

- Alcol: 14,5%
- Zuccheri: 87,5 g/l
- Acidità totale: 6,8 g/l
- Estratto netto: 49 g/l

Durata nel tempo

Vino di lunga durata

Formati

500 ml

NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso rosso, 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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente
Rubino intenso, riflessi gratiati

Lampone, mora selvatica, mirtillo
Mele e note mentolate

Elegante, robusta e morbida struttura
Molto equilibrato, fresco e fruttato
Lunga persistenza



Website



Video

@TedeschiWines



14°-16°C

Formaggi forti, foie gras
Dolci secchi, frutti rossi