



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC



Vitigni	Corvina - Rondinella - Molinara
Provenienza uve	Valpolicella
Altitudine vigneti	250/300 metri s.l.m.
Affinamento	In barriques di rovere provenienti dal massiccio centrale francese. I tempi di permanenza in barriques sono variabili in base alle vendemmie.
Maturazione	I tempi di contatto con i lieviti vengono studiati e stabiliti in base alle cuvées di ogni annata.
Gradazione alcolica	12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame olfattivo	E' un crescendo di sensazioni, dalle note dolci di amarene e di fichi caramellati si giunge a quelle fresche di agrumi mediterranei. Il finale è ben orchestrato ed evidenziato da sentori balsamici di gianduia di cacao e spezie orientali.
Esame gustativo	Suntuoso, avvolgente e vellutato nella sua complessa memoria gustativa. Lussuoso ammantato da superba dolcezza che gioca con un perlage quasi impalpabile.
Abbinamenti	Formaggi erborinati, dolci al cioccolato e/o con presenza di spezie.
Servizio	Servire a 8° in un calice di cristallo ampio