

La Giuva



RECIOTO

DENOMINAZIONE

Recioto della Valpolicella DOCG

COMPOSIZIONE

50% Corvina
20% Corvinone
25% Rondinella
5% Oseleta-Croatina

NOTE DESCRITTIVE

Al naso è un trionfo di note speziate: cannella, noce moscata e ancor più marcati troviamo il sentore di cacao, pepe e chiodo di garofano; si presenta poi la frutta, con note di prugna e amarene fresche.

TRATTAMENTO UVE

Dopo la raccolta, le uve vengono fatte riposare in fruttajo per il periodo dettato dal disciplinare. Vengono scelte le uve più fresche per la nostra cuvee, così da garantire al Reciotto il massimo della lunghezza possibile ed un maggiore equilibrio nel calice.

AFFINAMENTO

Fermentazione controllata del vino in Barriques per 12 mesi, i legni che utilizziamo sono tutti di rovere francese provenienti dalla foresta centrale. Andiamo a richiedere un trattamento particolare sulle botti, in quanto vengono fatte riposare per circa 18 mesi prima della tostatura, così da avere un apporto più soffice al vino. Inoltre, il 20% delle barriques che usiamo viene trattato solo a vapore, così da diluire ulteriormente la presenza del legno per rispettare l'identità del vino. Una volta raggiunto il grado zuccherino desiderato, intorno ai 90g/l, la fermentazione viene fermata.

FORMATO PRODOTTO

bottiglia 500 ml

GRADO ALCOLICO

14%

ACIDITÀ TOTALE

6,20 g/l