

*Castel Rothari*

## Recioto della Valpolicella DOCG Classico



**Regione:** Valpolicella, Verona, Veneto.



**Vigneti:** Vocati vigneti situati sulle colline del comune di Marano ed esposti a Sud-Ovest, nel cuore della zona di produzione Classica della Valpolicella.



**Uve:** Corvina Veronese e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%; tutte le uve sono selezionate e raccolte a mano a fine settembre.



**Fruttaio:** Appassimento dei grappoli della durata di circa 140 giorni.



**Vinificazione:** Soffice pigiatura delle uve precedentemente appassite. Il processo continua con una macerazione a temperatura controllata della durata di 30 giorni. Il tutto viene poi svinato quando il rapporto di zucchero è di circa 130 g/l, raffreddato e pulito per evitare il proseguimento della fermentazione.



**Affinamento:** Maturazione a meno di 10°C sui suoi stessi lieviti, della durata di circa 10 mesi, in contenitori di acciaio inox. Evoluzione finale in bottiglia per 3 mesi.



**Note Gustative:** Vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumo fragrante e fruttato, gusto dolce e vellutato.



**Analisi:** Acidità totale 6 g/l, residuo zuccherino 135 g/l, 13% alcol. Estratto secco netto 36 g/l.



**Gastronomia:** Ottimo vino da abbinare a dolci secchi, frutti rossi e biscotti secchi. Da servire fresco a 15-16 °C.



**Bottiglia:** 0,500ml in colli da 12 bottiglie.