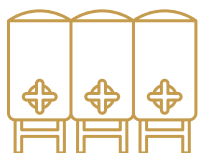


Recioto della Valpolicella

-Silvano Piacentini-



Italia
Veneto
Verona



VINIFICAZIONE

Appassimento in fruttaio
per 120 giorni. Pigiatura a
metà Gennaio con
diraspatura delle uve.



AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione, il
vino si affina in legno poi
in bottiglia.
Stabilizzazione naturale.



Di colore rosso rubino
con riflessi violacei.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Rivela un profumo
intensamente fruttato,
fragrante di frutta rossa, in
particolar modo lampone,
amarena, prugna e susina.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Rosso, dolce

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

70% Corvina, 15% Corvinone, 15%
Rondinella

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Ultima settimana di Settembre



Ha un sapore generosamente
dolce, morbido e cremoso
con, nel finale, alcune note
calde di uva passita. Mai
stucchevole, è un vino dolce
rosso unico nel panorama
enologico italiano.