



Recioto della Valpolicella

-Silvano Piacentini-

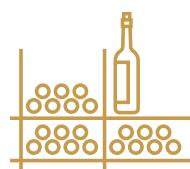


Italia
Veneto
Verona



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.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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



Di colore rosso rubino con riflessi violacei.



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.