

marco Mosconi



RECIOTO della Valpolicella DOCG 2018

- Tipologia: vino rosso dolce
- Vitigni: corvina, corvinone, rondinella, croatina e oseleta
- Terreno: marna
- Altitudine: 160/250 metri slm
- Età dei vigneti: 35/45 anni
- Epoca di Raccolta: prima settimana di ottobre
- Epoca di pigiatura: gennaio
- Tempo di Macerazione: 25 giorni
- Maturazione: 24 mesi in barrique di rovere francese e ammericano
- Resa: 25 hl/ha

• LA VINIFICAZIONE E L’AFFINAMENTO

Questo Reciotto della Valpolicella è frutto di una rigorosa selezione dei migliori grappoli di corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta. Le uve vengono raccolte in plateaux e poste nel fruttai. Questo procedimento, chiamato appassimento dura circa cinque mesi. Durante questo periodo grazie al microclima della vallata l’uva subisce una disidratazione e perde fino al 60% in peso. Le uve ricche di zuccheri vengono pigiate e lasciate fermentare in vasche d’acciaio facendo ripetute follature. Terminata la fermentazione, il vino, viene messo in barrique nuove dove avviene l’affinamento per 24 mesi. L’affinamento prosegue in bottiglia per circa 6 mesi.

- ANNATA IN COMMERCIO 2018
- Alcuni dati tecnici sull’annata 2018
- Alcool: 14% vol.
- Residuo zuccherino: 130 g/l
- PH: 3.60
- Acidità totale: 6.00 g/l