

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



Recioto della Valpolicella DOCG Classico La Sengia

Il più storico dei vini della Valpolicella, il Recioto, viene prodotto grazie ad un prolungato appassimento delle uve, superiore anche a quello dell'Amarone. Questo processo permette di ottenere un vino di grande fascino e ricchezza, dolce e sinuoso. Tutto lo zucchero presente nel mosto non viene interamente trasformato in alcool portando così ad avere, nel bicchiere, quella dolcezza così unica nel panorama produttivo del veronese. Un vino unico, una vera e propria sinfonia di profumi: rosa essiccata, mirilli e amarene sotto spirito.

È un vino da degustare a fine pasto. Si accompagna meravigliosamente sia con dolci secchi sia dolci tipici del Natale, pandoro e panettone. Da provare in abbinamento a formaggi freschi particolarmente ricchi, meglio se serviti con miele e confettura.

VITIGNI: Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO pergola e guyot (filare)

DENSITA' DI IMPIANTO: 4000 ceppi/Ha

TECNICA: vengono selezionate e fatte appassire nel fruttajo fino a febbraio/marzo.

PROVENIENZA: zona collinare dell'azienda

TECNICHE DI VINIFICAZIONE: fermentazione condotta a bassa temperatura per 10 giorni con 3 rimontaggi giornalieri. Svinatura veloce per mantenere ed esaltare la dolcezza del vino.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

DATI ANALITICI: grado alcolico 13.5% vol., acidità totale 6 g/l espressa in acido tartarico, estratto secco 33 g/l, residuo zuccherino 8g/l.

CONSIGLI: conservare la bottiglia al buio a una temperatura costante, non oltre i 20°C, per un massimo di 2/3 anni.

BOTTIGLIA: bordolese 0,50 lt (disponibile anche nel formato da 0,75 lt)