

Recioto della Valpolicella Classico

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno

Corvina, Corvinone, Rondinella.

Zona di produzione

I vigneti sono situati nel fertile grembo della gentile zona collinare della Valpolicella Classica che circondano il paese di Sant'Ambrogio della Valpolicella. La forma di allevamento dei vigneti è a Pergola Veronese o a Guyot per un'intensità di 4.000 ceppi a ettaro.

Vinificazione ed affinamento

Il Recioto viene prodotto grazie ad un prolungato appassimento delle uve. Tutto lo zucchero presente nel mosto non viene interamente trasformato in alcool. La fermentazione alcolica, di solo 10 giorni, è condotta sin dall'inizio a bassa temperatura, con 3 rimontaggi giornalieri. La svinatura è veloce per mantenere ed esaltare la dolcezza del vino. Segue poi un affinamento di almeno sei mesi in bottiglia.



LA SENGIA

Caratteristiche sensoriali

Un vino di rara suggestione, dove alcol e zucchero finali ben si amalgamano in una trama dolce e sericea, dall'ampia sinfonia di profumi all'olfatto che conduce alla rosa appassita, ai mirtilli di bosco, alle amarene sotto spirito. Il vino da meditazione per antonomasia! Si eleva, se accompagnato, in un ideale percorso gustativo, dolci secchi e pastosi, creme e formaggi freschi particolarmente ricchi in materia grassa, mieli e confetture.

**Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO**

