

FRATELLI DEGANI

AZIENDA AGRICOLA

5% ALTRE
30% RONDINELLA
40% CORVINA
25% CORVINONE



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC

Vino di antichissima tradizione veronese, nasce dalla vinificazione di grappoli scelti (un tempo parti di grappoli, le cosiddette “recie”). Dopo la raccolta, le uve subiscono un appassimento per almeno 4 mesi con un calo ponderale di almeno il 40%. La temperatura di fermentazione è tra i 18°-22°C. Poi segue un affinamento in acciaio di 6 mesi.

Classificazione

Vino Rosso Dolce

Dati Analitici

Alcool svolto 13,00 %; Acidità totale 6.00 g/l.

Consumo

Conservato alla temperatura costante di 14-15 ° C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 10 anni.

Caratteristiche Organolettiche

Questo vino è di grande struttura, con un colore porpora, profumo caratteristico con un gusto armonico e vellutato.

Metodo di servizio

Servire alla temperatura di 16°-17° C avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima.

Abbinamenti gastronomici

Si abbina a tutti i dolci secchi quali la sbrisolona, i cantucci i zaletti e con il cioccolato amaro. Molto interessante, anche se di natura diverso dal precedente l'abbinamento con formaggi erborinati o piccanti con salse speziate di frutta.