



# RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

DOCG BIOLOGICO

**Zona di produzione:** comune di Mezzane località Marcellise

**Tipologia di terreno:** limoso-sabbioso con scheletro calcareo bianco

**Altezza vigneti:** 300m s.l.m.

**Uve:** Corvina 55%, Corvinone 35%, Rondinella 10%

**Età delle viti:** 20 - 25 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa:** 90 q.li ha

**Vendemmia:** fine settembre, prima decade ottobre uve raccolte e selezionate a mano in cassette da 5 kg

**Appassimento:** in fruttai tradizionali a ventilazione naturale per circa 90 - 100 gg con perdita del peso di circa 40 %

**Vinificazione:** lenta a temperatura controllata in acciaio per circa 20 gg con rimontaggi e follature giornaliere

**Affinamento:** in barrique nuove per circa 12 mesi, in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione

**Bottiglie prodotte:** 400 annue

## DEGUSTAZIONE

**colore:** rosso rubino con riflessi granata

**profumo:** frutta rossa appassita, amarena con note di vaniglia e cioccolato

**Sapore:** caldo, vellutato e avvolgente con note di marasca e ciliegia sotto spirito

**Abbinamenti:** tutti dessert, in particolar modo quelli secchi come la sbrisolona, ma anche pandoro e panettone, l'accostamento con il cioccolato è apprezzatissimo

Temperatura di servizio 15 - 18° C

Potenziale di invecchiamento 10 - 15 anni

Grado alcolico medio: 14,5° C



**CASAZEN**  
NaturalMente Accogliente