



CÀ DEI MAGHI



Recioto della Valpolicella Classico DOCG

Vigneto

Località Sant'Urbano, Comune di Fumane
315 mslm - 45°32'35.34"N; 10°54'03.20"E

Varietà

Corvina gentile, Corvinone,
Rondinella e Molinara.

Sistema di allevamento

Pergola semplice
con un'età di 50 anni.

Vendemmia

Manuale in piccole cassette.

Tecnica di produzione

L'uva viene raccolta a mano la seconda
decade di Ottobre, e pigiata a fine Marzo.
La fermentazione avviene in acciaio, riposa
per cinque anni in legno grande,
poi in acciaio fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche del vino

Colore rosso intenso con leggeri riflessi
granati. Profumo intenso, di una complessità
unica, frutta rossa sotto spirito, spezie dolci,
petali di rose al gusto è dolce, non stucchevole
con un invidiabile retrogusto di ciliegia.

Abbinamenti

Vino dolce per eccellenza, trova ottimi
abbinamenti in formaggi erborinati,
dolci secchi, pastafrolle,
ottimo da inzuppo con biscotti.

Premi e riconoscimenti

Recioto della Valpolicella Classico DOCG

91/100

GILBERT & GAILLARD