

Veneto | Bennati

Recioto

Recioto della Valpolicella Docg



Proprietà	Famiglia Bennati
Inizio attività	1920
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	30
BTG prodotte	800.000



RECIOTO

Vino rosso

Codice 57849

Annata s.a.

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Valpolicella

Vitigni Corvina, Rondinella, Molinara

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Corvina, Rondinella, Molinara

Vinificazione Verso la prima decade di ottobre, le uve vengono attentamente selezionate in vigna.

Successivamente si passa alla tradizionale tecnica dell'appassimento storicamente usata in Valpolicella per produrre l'Amarone, che consiste nel raccogliere le uve in platò e metterli in appositi locali (chiamati "fruttai") fino a gennaio inoltrato. A gennaio si procede con la vinificazione in rosso tradizionale: le uve diraspate e pigiate vengono messe a contatto con il mosto e lasciate macerare all'interno di vinificatori termocondizionati per più di venti giorni. La forte concentrazione rallenta e blocca la fermentazione alcolica lasciando al vino il suo zucchero naturale

Suolo Colline composte da depositi calcarei di diverse colorazioni, superfici ricche di scheletro e calcare

Abbinamento Formaggi stagionati e piccanti abbinati a mostarde e confetture; pasticceria secca

Vista Di colore rosso intenso dai riflessi violacei

Olfatto Ciliegia, prugna e frutta rossa molto matura

Gusto Al palato dolce e vellutato, dall'ottima struttura

Affinamento Mediamente 18 mesi prevalentemente in legno piccolo (barriques), oppure in legno grande (botte) a seconda delle esigenze del vino. L'affinamento non è mai standardizzato, ma variabile a seconda dell'annata. Il vino viene solo parzialmente filtrato per permettere una più completa espressione delle caratteristiche organolettiche varietali. Eventuali leggeri sedimenti sono indice della naturalità del prodotto

Sistema di allevamento Pergola veronese

Sesto d'impianto 4000 ceppi/ha

Grado alcolico 13,50 % vol

Temperatura di servizio 16°C-18°C