



*Adone*

## Recioto DOCG della Valpolicella



### Recioto DOCG della Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Produzione** | 2.000 bottiglie numerate in retro etichetta e prodotte solo nelle annate migliori.

**Tipo** | Rosso Dolce da invecchiamento

**Uve** | Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina, solo uve di proprietà selezionate a mano unicamente dal Cru Monte La Parte.

**Tipologia di terreno** | calcareo, tufaceo

**Temperatura di servizio** | 16°C

**Vinificazione** | Le uve a completa maturazione vengono selezionate e raccolte in plateaux da 4-5 Kg. Riposano in fruttajo per oltre quattro mesi con una perdita in peso che può arrivare fino al 50%.

La vinificazione avviene in una piccola vasca di acciaio dove rimontaggi giornalieri e follature manuali consentono di esprimere al massimo la potenzialità delle uve.

**Affinamento** | Il vino riposa in botti di rovere francese da 5 hl per almeno 3 anni senza mai essere filtrato. Sosta in bottiglia almeno 1 anno.

**Abbinamenti** | Vino dolce e strutturato.

Si abbina perfettamente a tutta la pasticceria secca come cantucci, sbrisolona o dolci lievitati quali pandoro o panettone.

Adatto a formaggi erborinati, ideale anche con il cioccolato amaro. Vino da meditazione.

**Analisi visiva** | Colore rosso rubino con riflessi violacei.

**Analisi olfattiva** | Al naso si apre con sentori di frutta matura che ricordano l'amarena, il lampone e la prugna, con una spezia molto elegante.

**Analisi gustativa** | In bocca la rotondità e la dolcezza invadono il palato con una nota alcolica piacevole. Struttura importante ben supportata dall'acidità e dal tannino maturo.

Culmina in un finale denso e fruttato, di lunga persistenza gusto-olfattiva.

**Dati analitici** | Alcol:13.5% vol., Zuccheri residui:160.0 g/l, Acidità.Tot:5.70 g/l, pH:3.42, Estratto secco netto:33.0 g/l.

[www.piccoliwine.it](http://www.piccoliwine.it)

ORO | Il bene prezioso

*Adone*  
ESCLUSIVO | SEDUCENTE | PIENO