



RECIOTO CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



NOME DEL PRODOTTO

Recioto Classico della Valpolicella

DENOMINAZIONE

Recioto Classico della Valpolicella DOCG

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Appassimento delle uve per circa 5 mesi.

AFFINAMENTO

In botti di rovere da 5 HI

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 24 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: confettura, frutta matura a bacca rossa, frutta, secca, fichi, nocciola.

Gusto: intenso e molto persistente, complesso, vellutato, dolce ma non stucchevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 C°

ABBINAMENTI

Da degustare a fine pasto con pasticceria secca, paste frolle, cioccolato, spezie e frutta secca.

Interessante anche l'accostamento con formaggi dal gusto deciso o stagionati.

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it

