

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO VIGNETI DI MORON

Vinul roșu Recioto Moron datorează totul microzonei de podgorii tradiționale din Moron care, ca puține altele, este sinonimă cu vocația pentru vinuri mari, în special pentru Recioto.

Este dulce, amintește de un rubin prețios, are gust plin și intens, învăluitor. Într-un cuvânt: este un vin de desert. Dar nu numai. Lasă-te uimit de explozia gustului original atunci când este servit în asociere cu brânzeturi cu mucegai albastru.

Știe să se exprime cu o bună moliciune și o densitate splendidă, mai ales când se servește la temperatura ideală de 12-14°C.

VIILE

Situată în inima zonei Valpolicella Classica în catunul Moron, pe terasele din piatră uscată de pe dealurile Negrar. Altitudine de la 200 la 250 de metri deasupra nivelului mării.

Expunere sud-est.

Tipul de sol: în principal lutos-nisipos, parțial pe resturi aluvionare.

Viță de vie înierbată. Sistem de conducere: pergolă veroneză. Vârsta de producție a viței de vie: 20 de ani. Încărcare muguri pe viță de vie: 16/18.

Densitate de plantare: 3.300/3.500 vițe de vie la hectar.

Randament mediu la hectar: 20 hl.



SOIURI DE STRUGURI

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% Alte soiuri



TIP DE VIN

Vin roșu dulce



FORMAT

500 ml



TEMP. DE SERVIRE

10-12 °C



GRADUL ALCOOLIC

14% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: ultima săptămână din septembrie cu selecție exclusiv manuală. Uscare în fructaio pentru 130 De zile. Presare cu desciorchinarea strugurilor. Temperatura de fermentare de la 12° la 23° C. Macerare peliculară timp de 20 de zile. Scufundarea manuală a căciulii cu o frecvență de 3 ori pe zi. Fermentație malolactică completă. Învechire în baricuri Allier pentru 6 luni începând din luna mai. Maturare în sticlă timp de 4 luni. Stabilizare: naturală.

ASOCIERE CULINARA

Grozav atunci când este consumat simplu pentru o conversație plăcută după masă. Excelent în combinație cu brânzeturile cu mucegaiuri albastre.

Dionisos
Casa de Vinuri Selectionate

work of art