



CORTE RUGOLIN

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.



E' il vino più antico della tradizione della Valpolicella, già noto agli antichi Romani con il nome di *reticum*. Originariamente ottenuto dalle recie (le “orecchie”, le estremità superiori del grappolo, da cui prende il nome) oggi viene prodotto dalla selezione dei migliori grappoli messi ad appassire per tre/quattro mesi in appositi fruttai.

Nome: Recieto della Valpolicella Classico D.O.C.G.

Grado Alcolico: 13%

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, altri vitigni autoctoni (Molinara, Dindarella, Croatina)

Origine: Marano di Valpolicella, Sant’Ambrogio di Valpolicella, San Pietro in Cariano

Vendemmia: a mano, da metà settembre

Appassimento: quattro mesi in appositi *plateaux* a temperatura naturale e con ventilazione forzata

Fermentazione: trenta giorni con macerazione sulle bucce a 13/15°C

Affinamento: 70% in acciaio, 30% in barrique per sei mesi, tre mesi in bottiglia

Abbinamenti: pasta frolla della Lessinia, pere cotte al recioto e cannella, formaggi erborinati piccanti

Temperatura di servizio: 15°C

Formato: 500 ml