



RECIOLO D.O.C.G. CLASSICO "LA ROGGIA"

2019 - BIOLOGICO

Passito raffinato e di grande fascino è un seducente invito alla scoperta di un mondo di fragranze. Vino da meditazione che si abbina alla più classica tradizione pasticceria. Indicato anche con frutta secca, cioccolato e in abbinamento a formaggi erborinati.

Da sempre l'azienda applica i dettami dell'agricoltura sostenibile. Dall'annata 2015, dopo la fase di conversione, tutta la produzione gode della certificazione biologica.



UVAGGIO

Corvina Veronese 65%, Rondinella 30%, altre varietà autoctone 5%.



VIGNETO

Proprietà La Roggia, sita all'interno del brolo di Villa Giona, sulla pendice sud-est del Monte Sausto, nel comune di San Pietro in Cariano ad un'altitudine di 140 m/s.l.m. Il terreno è prevalentemente limoso e presenta a una profondità di 50-60 cm. uno strato ghiaioso che favorisce il drenaggio dell'acqua.



SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Impianto a casarsa modificata a pergola veronese inclinata aperta.



VENDEMMIA

Selezione manuale dei migliori grappoli nella prima settimana di ottobre. Appassimento di 110 giorni in fruttai in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione ottimali. Perdita del 46% del peso iniziale con un considerevole aumento di zuccheri.



VINIFICAZIONE

Pigiatura il 20 gennaio 2020 con pigiadiraspatrice a rulli. Macerazione in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 18°C per un periodo di 20 giorni con rimontaggi periodici. Separazione delle bucce il 10 febbraio e trasferimento del vino in tonneau da 500 l. dove vengono eseguiti ripetuti travasi per ottenere un'adeguata pulizia del fondo. L'intero processo è svolto in cantina al freddo per favorire lo spontaneo arresto della fermentazione. Maturazione in barrique per 24 mesi e affinamento in bottiglia.



DATI ANALITICI

Alcol: 13,3% vol. - Zuccheri residui: 116 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l - Acidità volatile: 0,58 g/l



FORMATI 500 ml



NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rosso granato, al naso regala avvolgenti sentori di uva passita, viola e confettura. Al palato è caldo e vellutato, intenso e pieno.

