LA DAMA

Recioto della Valpolicella

CLASSICO DOCG BIO

Uvaggio: 85% Corvina, 10% Corvinone, 5% Rondinella

Il Recioto è il re dei nostri vini, simbolo della tradizione vinicola della Valpolicella. Dolce, concentrato e intenso, affascina chiunque lo assapori. Nel tempo abbiamo selezionato i migliori appezzamenti della nostra azienda, dove le uve raggiungono un'alta concentrazione zuccherina mantenendo un'acidità straordinaria. Solo queste uve, raccolte e lasciate a riposo, diventano Recioto.

L'appassimento dura fino a febbraio, poi le uve vengono pigiate e fermentano lentamente a bassa temperatura, trasformando in alcol solo parte degli zuccheri. Questo processo regala un vino dolce e armonioso, che affina due anni in cemento per preservare freschezza e struttura, e sei mesi in bottiglia per perfezionare il suo carattere unico.

Colore: rubino profondo.

Aromi: ciliegie mature e amarene sciroppate, cacao e tocchi balsamici.

Struttura: la dolcezza viene bilanciata fermamente dal tannino setoso e dalla spalla acida decisa, mantenendo il vino sapido e per nulla stucchevole.

Abbinamenti: pasticceria secca o dolci al cioccolato. Per contrasto, con formaggi erborinati o stagionati.

Temperatura di servizio: 14 C°
Formato: 500 ml - 1500 ml

IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA

LA DAMA Società Agricola
Via Quintarelli, 39 - 37024 NEGRAR DI VALPOLICELLA (VR) P.i.v.a. 03667360238
Tel: +39 045 6000728 Fax: +39 045 6011442 info@ladamavini.it - www.ladamavini.it