



# MONTE CILLARIO

*Vini della Valpolicella*

## **RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG "SAN DIONIGI"**

*La nota dolce, avvolgente, persistente*

**Sistema di allevamento: Pergola Veronese**

**Vitigno:** 55% Corvina, 25% Corvinone e 15% Rondinella  
più 5% altre varietà

**Alcol:** 13% Vol

**Estratto secco tot:** 38 g/L

**Zuccheri:** 140 g/L

**Acidità totale:** 6,30 g/L

**Vista:** rosso intenso, con riflessi brillanti

**Olfatto:** vinoso, fruttato con toni di ciliegia e ribes

**Gusto:** Sincero, si ritrovano tutti i sentori percepiti al  
naso, equilibrato e fresco

**Temperatura di servizio:** 15 - 18°C

**Abbinamenti:** pasticceria secca abbinata a confettura di  
frutti rossi, e dolci alle spezie.

**Formato:** 500ml



È un vino di grande personalità, ottenuto dalle uve della Valpolicella Classica selezionando solo le "recie", cioè le ali del grappolo, la parte più dolce e spargola. La vinificazione avviene in due momenti da fine gennaio, dopo l'appassimento delle uve nei tradizionali fruttai. Viene lasciato riposare in bottiglia per qualche mese per giungere ancora giovane all'apice delle sue qualità.

Surmaturazione naturale delle uve per circa 100+30 giorni in fruttai, con temperatura, umidità e calo del peso costantemente monitorati.

Pigiatura e diraspatura delle uve a fine dicembre, macerazione spontanea a freddo per una decina di giorni, inoculo dei lieviti e lenta fermentazione con continui rimontaggi. Dopo circa 30 giorni si svincola una parte e su questo mosto/vino si piglia l'uva rimanente, quasi secca, per aggiungere il dolce naturale e moltiplicare i profumi.

Via S. Cristina 1/b - 37124 - PARONA - VERONA - ITALY

Tel e Fax: +39 045 94 13 87 - Email: [info@montecillariovini.com](mailto:info@montecillariovini.com) - [montecillariovini@gmail.com](mailto:montecillariovini@gmail.com) [www.montecillariovini.com](http://www.montecillariovini.com)