



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 svinna una parte e su questo mosto/vino si pigia 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 - montecillariovini@gmail.com www.montecillariovini.com