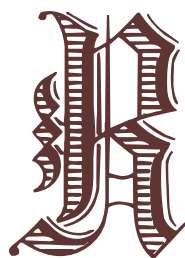


*Che vita è
quella di chi
non ha vino?
Questo fu creato per
la gioia degli uomini.
Allegria del cuore e
gioia dell'anima
è il vino bevuto
a tempo e a misura.*



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

DOCG

Caratteristiche

Caratteristiche organolettiche: particolare vino dall'inconfondibile sapore dolce, è dotato di un intenso color rubino. Con aromi fini e persistenti, al palato ha un gusto pieno, di ciliegia, e spezie. La dolcezza gustativa è netta, ed è ben presto contrastata dalla sensazione setosa propria dei tannini.

Uva

Vitigni: uvaggio di Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (25%) e Molinara (5%).

Vendemmia: manuale, a fine settembre. Le uve raccolte e selezionate a mano, vengono poste in cassette di legno, e lasciate APPASSIRE per circa 4 mesi, nel fruttai ventilato naturalmente, con calo ponderale delle uve del 45%.

Resa per ettaro: 20 hl.

Vinificazione

Vinificazione: a fine appassimento, le uve vengono pigiate e fatte fermentare, con le proprie bucce, a temperatura controllata, per circa 30 giorni. La fermentazione viene interrotta prima che tutti gli zuccheri si trasformino in alcool.

Maturazione: per 6 mesi in botti di rovere.

Affinamento: in bottiglia per 6 mesi.

Dati analitici medi:

- Grado alcolico: 13,50 % vol
- Acidità totale: 6,10 g/l
- Estratto secco: 38 g/l.

Temperatura di Servizio

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

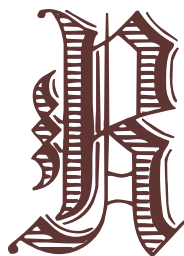
Abbinamenti gastronomici: il Recioto della Valpolicella DOCG Lavarini è un vino piacevole per il conversare di fine pasto, si accompagna perfettamente con formaggi molto stagionati, pasticceria secca, e cioccolato.

Formati

Formato bottiglie: 500 ml.

Potenziale di invecchiamento: oltre 10 anni.

*Che vita è
quella di chi
non ha vino?
Questo fu creato per
la gioia degli uomini.
Allegria del cuore e
gioia dell'anima
è il vino bevuto
a tempo e a misura.*



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

DOCG

Characteristics

Organoleptic characteristics: a special wine with an unmistakable sweet flavour and intense ruby red colour, with fine and persistent aromas, full flavour to the palate, hints of cherries and spices. Its sweetness is clear and quickly contrasts the silky feel of its tannins.

Grapes

Varieties of grapes: a blend of Corvina and Corvinone (70%), Rondinella (25%) and Molinara (5%).

Harvest: by hand in late September. Hand-harvested and graded grapes are placed in wooden crates and left to DRY for about 4 months in naturally ventilated lofts, losing up to 45% of the weight of the grapes.

Output per hectare: 20 hl.

Vinification

Vinification: when drying is finished the grapes are pressed and fermented in their skins at controlled temperatures for about 30 days. Fermentation is stopped before all the sugars are turned into alcohol.

Maturation: for about 6 months in oak barrels.

Refinement: in bottles for about 6 months.

Average analytical data:

- alcohol content: 13.50% vol

- total acidity: 6.10 g/l

- dry extract: 38 g/l.

Serving temperature

Serving temperature: 16°-18° C. It is advisable to uncork the bottle at least one hour before serving.

Dining combinations: Recioto della Valpolicella DOCG Lavarini is a pleasant wine for after-dinner conversation, and a perfect companion with aged cheeses, dry pastries and chocolate.

Bottle format

Bottle format: 500 ml.

Lay-Down time: over 10 years.