



**RECCHIA**  
DAL 1906

Terre di vino e di uomini



## Le Selezioni

È la terra che possiede le qualità, all'uomo non resta che comprenderle. L'offerta dell'azienda Recchia è lo specchio di un sapere artigianale di un fare vino che si converte in ricerca e in progetto, fondati sull'attento studio delle peculiarità di ogni vigneto. È così che nascono le Selezioni. Grandi vini, apprezzati e premiati come l'Amarone Ca' Bertoldi, il Recioto Classico La Guardia, l'elegante Passito Le Vigne Bianche, il Valpolicella Ripasso Le Muraie ed il Korvilot, rosso da appassimento.

### **Le Muraie** Valpolicella Ripasso Doc Classico Superiore 2017

Unico nel suo genere. Le Muraie è un Valpolicella Ripasso ottenuto facendo rifermentare il Valpolicella Classico Superiore sulle vinacce di Recioto ancora intrise di vino dolce. Il risultato è un vino di gran carattere, corposo, dal bouquet avvolgente, morbido e rotondo al gusto. Un piccolo grande successo che va diviso a metà tra l'enologo e i pregiati vigneti dell'azienda Recchia.



#### *Vitigni*

55% Corvina veronese, 25% Corvinone, 20% Rondinella.

#### *Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto*

Da vigneti collinari, nel cuore della Valpolicella Classica

Zona pedo-collinare con altitudine compresa tra 150 e 350 m s.l.m.

Le viti vengono coltivate su terrazze naturali, sostenute da muri a secco, in gergo "Marogne", in una condizione microclimatica del tutto particolare, legata alla presenza della roccia madre. Terreno argilloso e calcareo.

#### *Sistema di allevamento*

Pergola con densità di circa 4000 ceppi per ettaro.

#### *Resa per ettaro*

Da una resa di 7.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 50 ettolitri di vino.

#### *Epoca e conduzione della vendemmia*

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata nei primi giorni del mese di ottobre.

Le uve vengono immediatamente vinificate.

#### *Vinificazione*

Diraspatura e pigiatura delle uve.

La macerazione ha una durata di circa 10 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 20°C.

La seconda fermentazione viene effettuata in febbraio-marzo sulle vinacce di Recioto ad una temperatura di 15°-20° C per circa 15-20 giorni. Si effettuano rimontaggi periodici.

La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio.

#### *Maturazione*

Permanenza in serbatoi di acciaio per 4 mesi.

Successivo trasferimento in legno e maturazione per 18 mesi

#### *Affinamento*

Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

#### *Shelf life*

Conservabile per 8-10 anni.

**Colore** Colore rosso rubino carico

**Profumo** Profumo caratteristico, intenso, di mora, cannella,

**Sapore** Gusto pieno, armonico, vellutato, rotondo.

**Temperatura di servizio** 18°-20°C.

**Abbinamenti gastronomici** Si accompagna a qualsiasi piatto di carne, selvaggina, grigliate e arrosti. Formaggi stravecchi. Ottimo anche da solo per apprezzarne la piacevole complessità

**Formati disponibili** 375ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml

**Dati analitici medi** Gradazione alcolica: 14,50% vol

Zuccheri riduttori: 8 g/l

Estratto non riduttore: 30 g/l

Acidità totale: 6,00 g/l

pH 3,50

