



# RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini



Siamo nel cuore della Valpolicella Classica. Masù è il colle che separa la vallata di Negrar da quella di Marano: due comuni storici di questa regione. Qui ha sede l'azienda Recchia e a questo territorio così importante per noi, abbiamo voluto dedicare questa nostra produzione.

## Amarone della Valpolicella Docg Classico 2016

Grande struttura, notevole complessità. Prodotto da uve raccolte e lasciate appassire con cura e sapienza. Pigate e sottoposte a una lunga permanenza sulle vinacce. Matura in botte di rovere, si affina in bottiglia. Impareggiabile, seducente: un compagno ideale per serate molto speciali.



### *Vitigni*

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

### *Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto*

Da vigneti siti nella Valpolicella Classica.

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

Terreno argilloso e calcareo

### *Sistema di allevamento*

Pergola trentina con densità di circa 4000 ceppi per ettaro.

### *Resa per ettaro*

Da una resa di 4.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 16 ettolitri di vino.

### *Epoca e conduzione della vendemmia*

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dalla seconda decade del mese di settembre. Le uve vengono poste in cassette per l'appassimento naturale che porterà ad un calo del 35-40%.

### *Vinificazione*

In dicembre si procede alla diraspatura e pigiatura delle uve.

La macerazione ha una durata di 5-10 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 5-10°C.

La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox per 15-20 giorni.

### *Maturazione*

Permanenza in serbatoi di acciaio per 4 mesi.

Successivo trasferimento in legno e maturazione per 24 mesi.

### *Affinamento*

Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

### *Shelf life*

Conservabile per 8-12 anni

**Colore** Colore rosso rubino carico con riflessi granati.

**Profumo** Profumo caratteristico, intenso, fruttato, speziato, etereo.

**Sapore** Gusto pieno, armonico, vellutato, rotondo. La morbidezza viene controbilanciata da una elegante acidità.

**Temperatura di servizio** 18°-20°C. Si consiglia di stappare un'ora prima di servirlo

**Abbinamenti gastronomici** Carni rosse, arrosti, grigliate, insuperabile con formaggi a pasta dura. Ottimo per la cucina, per la preparazione di

brasati e del famoso risotto.

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

**Dati analitici medi** Gradazione alcolica: 16 % vol

Zuccheri riduttori: 8 g/l

Estratto non riduttore: 31 g/l

Acidità totale: 6,0 g/l

pH 3,50

