



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 2013

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, arrostiti, 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



MASÙ DI JAGO