

Azienda Agricola Giuseppe Quintarelli

Via Cerè, 1 - 37024 Negrar di Valpolicella - Verona - Italia

Telefono +39.045.750.00.16 - Fax +39.045.60.12.301

P.IVA 03964810232

giuseppe.quintarelli@tin.it



I vini

Recioto della Valpolicella Classico DOC

Uvaggio: 55% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 15% Cabernet, Nebbiolo, Croatina e Sangiovese.

Data della vendemmia: da metà settembre.

Resa per ettaro (uva): 80 q. circa di cui si seleziona il 15% - 30% per produrre Recioto e Amarone.

Colore: rosso granato intenso con riflessi violacei

Al naso: profumo di amarena, ciliegie e confettura.

In bocca: dolce, leggermente speziato con buona struttura tannica persistente, dal sapore pieno, vellutato, caldo, delicato.

Le uve vengono attentamente selezionate su determinate fasce di terreno che solo in certe annate sono adatte a produrre questo vino. Il Recioto infatti dopo le diverse fermentazioni alcoliche, deve mantenere spontaneamente un notevole residuo zuccherino. L'appassimento avviene come per l'Amarone e viene utilizzata la stessa tecnica di vinificazione, mentre l'affinamento, sempre in botti medio piccole di rovere di Slavonia, dura cinque o sei anni.



