Recioto della Valpolicella La Roggia 2021

Di colore rosso granato, presenta al naso seducenti note di uva secca, viola e confettura. Al palato è caldo e vellutato, intenso e corposo.

Produttore	Speri Viticoltori
Categoria	Vino dolce
Paese	Italia
Regione	Veneto
Sottoregione	Valpolicella
Classificazione	DOCG
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	50 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2036
Vitigni	Corvina, Molinara, Rondinella
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	320646
Adatto a	Formaggi stagionati, Brasati, Selvaggina, Risotto

Vinificazione

Raccolta a mano delle uve migliori, seguita da un appassimento di circa 110 giorni, con una riduzione del peso di circa il 42%. Pressatura e successiva fermentazione con lunga macerazione.Maturazione per 24 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri, seguita da 6 mesi in bottiglia.

Terroir

La famiglia Speri possiede 50 ettari di vigneto nelle migliori località della Valpolicella da cinque generazioni. Sant'Urbano è una località di punta per l'Amarone, con un totale di 19 ettari ad un'altitudine compresa tra i 280 e i 350 metri sul livello del mare. I terreni calcarei di origine vulcanica con un alto contenuto di argilla sono serbatoi ideali di umidità in queste località soleggiate. L'età media dei vigneti è di 25 anni.

Storia

Questo raffinato passito rosso, un vino da dessert eccezionalmente ricco e rotondo, è ottenuto dalle migliori uve del vigneto La Roggia dopo un lungo appassimento. Un seducente vino da meditazione.