

ITALIA - VENETO

MUSELLA

MADDALENA PASQUA DI BISCEGLIE

S. MARTINO BUON ALBERGO

● RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo

Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina

Estensione del vigneto: 38.0 ha.
Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Guyot e Pergola veronese

Densità media ceppi per ha: 6000

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ettaro: 0.7 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Questo vino viene prodotto solo nelle migliori annate e con un'accurata selezione delle uve. L'appassimento si prolunga fino a 150 giorni, dopodiché le uve sono pigiate e fermentano spontaneamente in tonneaux aperti per 2 mesi. Il vino affina in tonneaux nuovi per due anni e in bottiglia per un ulteriore anno.

Solforosa totale (SO₂): 76.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 2500

CARATTERISTICHE

Vino rosso dolce etereo, complesso e molto fine.

ABBINAMENTI

Cioccolato extrafondente