Recioto

DOLCE

INFO

Annate: 2017, 2018
Formato: 37,5 cl
Paese: Italia
Regione: Veneto
Vitigni: Corvina, Rondinella, Oseleta, Corvinone, Croatina
Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo
Estensione del vigneto: 38 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Pergola veronese
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ha: 0,7 hl
Vinificazione e affinamento: Questo vino viene prodotto solo nelle migliori annate e con un'accurata selezione delle uve. L'appassimento si prolunga fino a 150 giorni, dopodichè 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: 76 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.500

PRODUTTORE

MUSELLA
Maddalena Pasqua di Bisceglie

PERCHÉ

Il Recioto di Musella è un vino rosso dolce imponente e succosissimo. Una vera e propria chicca super artigianale che rispecchia l'anima più autentica della Valpolicella. Succulento, asciutto, ma freschissimo, con una componente dolce ben bilanciata e mai stucchevole

QUANDO

Quando fuori piove e i vostri progetti di escursioni vanno a farsi benedire, armatevi di pazienza, e mettetevi a cucinare in famiglia. Una sbrisolona, accompagnata da un po' di crema pasticcera e una bottiglia di Recioto faranno felici grandi e piccini.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it