

Azienda Agricola
marco mosconi



Recioto *della Valpolicella* DOCG

Tipologia: vino rosso dolce
Vitigni: corvina, corvinone, rondinella, croatina e oseleta
Terreno: marna
Altitudine: 160/250 metri slm
Età dei vigneti: 35/45 anni
Epoca di Raccolta: prima settimana di ottobre
Epoca di pigiatura: gennaio
Tempo di Macerazione: 25 giorni
Maturazione: 24 mesi in barrique di rovere francese e ammericano
Resa: 25 hl/ha

La vinificazione e l'affinamento

Questo Recioto della Valpolicella è frutto di una rigorosa selezione dei migliori grappoli di corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta. Le uve vengono raccolte in plateaux e poste nel fruttaio. Questo procedimento, chiamato appassimento dura circa cinque mesi. Durante questo periodo grazie al microclima della vallata l'uva subisce una disidratazione e perde fino al 60% in peso. Le uve ricche di zuccheri vengono pigiate e lasciate fermentare in vasche d'acciaio facendo ripetute follature. Terminata la fermentazione, il vino, viene messo in barrique nuove dove avviene l'affinamento per 24 mesi. L'affinamento prosegue in bottiglia per circa 6 mesi.

ANNATA IN COMMERCIO 2011

Alcuni dati tecnici sull'annata 2011

Alcool: 14% vol.
Residuo zuccherino: 130 g/l
PH: 3.60
Acidità totale: 6.00 g/l