

*Antolini
Valpolicella*

Recioto della Valpolicella DOC Classico

Uvaggio: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Vigneti di provenienza

- localizzazione: Valpolicella Classica, comuni di Marano di Valpolicella e Negrar; vigneto principale: "Persegà Alto".
- altitudine: 170/350 m s.l.m.
- tipo di terreno: argilloso, tufaceo e calcareo.
- allevamento delle vigne: pergola doppia veronese e guyot.
- anno di impianto delle vigne: dal 1970 al 2004.
- pratiche colturali: inerbimento totale, sia tra le file sia sul filare, con sfalcio meccanico sulla fila; nessuna irrigazione; nessun concime chimico; lotta alla Tignola mediante uso di feromoni con la confusione sessuale senza uso di insetticidi chimici.

Vendemmia

- periodo: metà di Ottobre.
- modalità: esclusivamente manuale con selezione dei migliori grappoli posti in cassette destinate all'appassimento per un valore di 40/50% sul totale della produzione dei vigneti; raccolta dei grappoli per il Recioto solo nelle annate meritevoli.

Produzione

- appassimento: 110/150 giorni con perdita di peso dell'uva pari a 40/50%.
- vinificazione: tra la fine di Gennaio e la fine di Febbraio pigiatura di parte delle uve appassite con diraspa-pigiatrice; macerazione a freddo per 7/8 giorni; fermentazione per 20 giorni in fermentini d'acciaio con temperatura controllata e sistema di rottura del cappello automatico esclusivamente con lieviti indigeni; pigiatura delle uve appassite rimaste con diraspa-pigiatrice; fermentazione del nuovo mosto con il primo prodotto per altri 20 giorni, per un totale di 40 giorni.
- affinamento: maturazione in acciaio per 12 mesi; maturazione in bottiglia per 3/6 mesi.

Dati produttivi

- produzione annua: 4000/6000 bottiglie.
- bottiglia: Bordolese da 500 ml.
- tappo: sughero naturale.

Note organolettiche

- colore: rosso granato carico con riflessi violacei.
- profumo: fruttato, intenso e persistente, con note di amarena, visciola e mirtillo e sentori di viola, cannella e pepe bianco.
- sapore: dolce e armonico, mai stucchevole, fresco ed estremamente fruttato; in bocca ricorda la confettura di frutta rossa e la cannella.

Suggerimenti di consumo

- temperatura di servizio: 16/18° C.
- abbinamenti gastronomici: ottimo fine-pasto, dolci da forno, cioccolato; da provare con formaggi a pasta morbida.



Antolini Pier Paolo e Stefano Società Agricola

via Prognol, 22 - 37020 Marano di V.IIa - Verona - tel/fax +39045 7755351 - Pier Paolo cell. +39333 6546187