

PIETRO ZARDINI



Recioto Classico DOCG

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

UVAGGIO

Corvina (70%) Rondinella (20%) Molinara (10%)

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

ALTITUDINE

300/450 metri s.l.m.

TERRENO

In prevalenza rosso e bruno su detriti, marne calcaree e basalti

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola Veronese

VINIFICAZIONE

Appassimento delle uve in cassetta per circa 3-4 mesi, lenta fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 4-5 settimane in anfora

AFFINAMENTO

18 mesi in anfore di terracotta

GRADAZIONE ALCOLICA

13-14 % Vol.

Dosi Distribution Wine