



Corte San Benedetto

RECIOTO CLASSICO DELLA VALPOLICELLA D.O.C. 2005

Formato: 750 ml

Vitigni: Corvina Veronese 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

Caratteristiche e collocazione geografica del vigneto:

Da vigneti siti nel comune di Marano di Valpolicella, nel cuore della Valpolicella Classica. Zona collinare con altitudine compresa tra 250 e 400 m s.l.m. Terreno argilloso e calcareo.

Sistema di allevamento: Pergola doppia. Età delle viti in produzione: 30 anni. Densità di impianto di 3.000 viti per ettaro.

Resa per ettaro: Da una resa di 84 q.li di uva per ettaro vengono prodotti circa 25 ettolitri di vino.

Vendemmia e vinificazione: La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano a partire dalla metà di settembre. Dopo una selezione accurata, le uve vengono poste in cassette e messe a riposo in locali ben arieggiati e asciutti, così da favorire la concentrazione di zuccheri e di altri componenti fondamentali quali estratto, aromi e glicerina (il calo delle uve si aggira intorno al 40-45%). Verso la fine di gennaio si procede ad una pigiatura soffice, cui segue una lenta fermentazione in vinificatori di acciaio inox. La macerazione ha una durata di 30-35 giorni ed avviene alla

temperatura di 10°-20° C. Si effettuano rimontaggi giornalieri. Una volta raggiunti i 12 gradi alcolici, si ferma la fermentazione intervenendo con una serie di operazioni (travasamento e filtrazione) che permettono al vino di mantenersi dolce in quanto lo zucchero rimasto non si trasforma in alcool.

Conservabilità: Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15 ° C ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 15 anni.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino carico

Profumo: sentori di fruttato in particolar modo lampone, amarena ciliegia, prugna e susina

Sapore: Il sapore è pieno, corposo, armonico, rotondo, caldo, ricco di carattere e freschezza.

Temperatura di servizio: 14°-15° C.

Gastronomia: è uno splendido vino da dessert, che si sposa con i dolci tipici della tradizione veronese come il pandoro e la pasta frolla. Eccellente con il cioccolato, anche fondente, ma può essere abbinato felicemente anche con formaggi teneri e saporiti come il gorgonzola.

Dati analitici del prodotto in bottiglia:

Grado alcolico svolto 13,50 %
Zuccheri riduttori residui 110 gr/l
Acidità totale 5,80 gr/l
Estratto secco netto 40 gr/l



Soc. Agr. Corte San Benedetto

di Lavarini Angelo, Loris & C.

Via Casa Zamboni, 10/A - 37020 Arbizzano di Negrar (VR) Italy - Tel. / Fax 045 6020531
info@cortesanbenedetto.it - www.cortesanbenedetto.it