

**RECIOTO D.O.C.G. CLASSICO
"LA ROGGIA"**

Passito raffinato e di grande fascino è un seducente invito alla scoperta di un mondo di fragranze.
Vino da meditazione che si abbina alla più classica tradizione pasticceria.



UVAGGIO	Corvina veronese 70%, Rondinella 30%.
VIGNETO	Proprietà La Roggia, sita all'interno del brolo di Villa Giona, sulla pendice sud-est del Monte Sausto, nel comune di San Pietro in Cariano. Si estende per una superficie di 9.75 ettari ed ha un'altitudine di 140 m/s.l.m. Il terreno è prevalentemente limoso e presenta a una profondità di 50-60 cm. uno strato ghiaioso che favorisce il drenaggio dell'acqua.
SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Impianto a casarsa modificata a pergoleta veronese inclinata.
VENDEMMIA	Selezione manuale dei migliori grappoli nelle prime settimane di ottobre. Appassimento di 110 giorni in fruttai in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione ottimali. Perdita del 44% del peso iniziale con un considerevole aumento di zuccheri.
VINIFICAZIONE	Pigiatura a fine gennaio con pigiadiraspatrice a rulli. Macerazione in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 18°C per un periodo di 25 giorni con rimontaggi periodici. Separazione delle bucce a inizio marzo e trasferimento del vino in tonneau da 500 l. dove vengono eseguiti ripetuti travasi per ottenere un'adeguata pulizia del fondo. L'intero processo è svolto in cantina al freddo per favorire lo spontaneo arresto della fermentazione. Maturazione in barrique per 24 mesi e affinamento in bottiglia.
GRADO ALCOLICO	13,5% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Di colore rosso granato, al naso regala avvolgenti sentori di uva passita, viola e confettura. Al palato è caldo e vellutato, intenso e pieno.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	Si sposa molto bene ai dolci, in particolare alla pasticceria secca. Indicato anche con frutta secca, cioccolato e in abbinamento a formaggi erborinati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C.
FORMATI	500 ml.