



## RECIOTO CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*



### NOME DEL PRODOTTO

*Recioto Classico della Valpolicella*

### DENOMINAZIONE

*Recioto Classico della Valpolicella DOCG*

### UVAGGIO

*Corvina, Rondinella, Molinara*

### ZONA DI PRODUZIONE

*Valpolicella Classica*

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Appassimento delle uve per circa 5 mesi.*

### AFFINAMENTO

*In botti di rovere da 5 HI*

### IMBOTTIGLIAMENTO

*Dopo 24 mesi dalla vendemmia.*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore: limpido, rosso rubino con riflessi violacei.*

*Profumo: confettura, frutta matura a bacca rossa, frutta, secca, fichi, nocciola.*

*Gusto: intenso e molto persistente, complesso, vellutato, dolce ma non stucchevole.*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

*14-16 C°*

### ABBINAMENTI

*Da degustare a fine pasto con pasticceria secca, paste frolle, cioccolato, spezie e frutta secca.*

*Interessante anche l'accostamento con formaggi dal gusto deciso o stagionati.*



Seguici su Facebook  
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.

Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)

Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591

info@monteci.it | www.monteci.it

