

# LE GUAITE DI *noemi*

LE GUAITE DI NOEMI

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.



### DENOMINAZIONE

Recioto della Valpolicella D.O.C.G.

### AREA

Mezzane di Sopra (Verona).

### VIGNETO

Le Guaite.

### UVAGGIO

35% Corvina, 20% Rondinella, 35% Corvinone, altre uve 10%.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a fine Settembre primi di Ottobre, fatte appassire per 200 giorni circa in fruttajo, pigia/dirasatura, macerazione a freddo, fermentazione con lieviti selezionati a temperature controllate, fermentazione malolattica, affinamento di 36 mesi in barriques di rovere francese nuove con tostatura medio/forte e dopo l'imbottigliamento altri 24 mesi in bottiglia minimo.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°C.

### DATI ANALITICI

Alcol 12 - 13,5 %, residuo zuccherino 110 - 136 g/l, acidità totale 6 - 7 g/l, estratto secco 45 - 49 g/l.

### COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati.

### ANALISI OLFATTIVA

Note di frutti di bosco maturi, ciliegia, prugne, cioccolato, pepe, balsamico, tabacco, caffè, etc..

### ANALISI GUSTATIVA

In bocca si presenta molto strutturato e di gran corpo, morbido e avvolgente, con una piacevole sapidità, un'ottima acidità e note franche di frutta matura/sotto spirito, confetture, erbaceo e spezie varie e un finale dolce come da caratteristica di questa tipologia.

### ABBINAMENTO

Perfetto con molti dessert come biscotti secchi, torte al cacao, Sacher Torte, torte secche, cioccolata fondente, formaggi erborinati o da meditazione.