

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 Guaita.

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 fruttaio, pigia/diraspatura, 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.