



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

## FORMATO

500 ml.

## VITIGNI

Corvina 65%, Corvinone 25%, Rondinella 10%.

## COLLOCAZIONE

Proviene dai vigneti pianeggianti delle località Cariano e Fumane, da sempre vocati per questo tipo di vino, nel cuore della Valpolicella classica.

## VENDEMMIA

Settembre-ottobre. Si selezionano accuratamente le uve migliori e vengono riposte in plateau per l'appassimento in un locale a temperatura e umidità controllati. L'uva rimane qui per mesi per poi essere pigiata.

## VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve; il mosto fermenta a temperature basse, con rimontaggi giornalieri. Arrivato a 13 gradi alcolici, viene fatto rifermentare sulla seconda parte di uva appassita. Da qui segue una affinamento in vasca d'acciaio.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

### COLORE

Rosso rubino intenso

### PROFUMO

Intenso di frutti rossi, in particolare ciliegia e mora, con sentori finali di tabacco e vaniglia. lieve nota di floreale.

### SAPORE

Pieno, corposo e con una dolcezza armoniosa. Ritorna forte la marmellata di ciliegia, more e mirtilli e rosa leggermente appassita, con un sottofondo di cioccolato.

### GASTRONOMIA

Si presenta come un ottimo vino da dessert, in perfetta armonia con dolci secchi, in particolare con i dolci tipici veronesi quali il pandoro e pasta frolla. Si accompagna splendidamente anche con formaggi stagionati e leggermente piccanti. Interessante anche con il cioccolato fondente. Servire a 15-17 °C.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13%vol

Azienda Agricola  
Flatio  
di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029 S. PIETRO IN CARIANO  
Tel 045 7702230 Email: Fraccawine@libero.it



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

## SIZE

500 ml.

## GRAPES

Corvina 65%, Corvinone 25%, Rondinella 10%.

## PRODUCTION AREA

It comes from low-lying vineyards, very suited for this wine: San Pietro in Cariano (Verona) and Fumane in Valpolicella Classica.

## HARVEST

September-October. Grapes choice particularly carefully collected by hand and placed in boxes for month in a room with controlled temperature and humidity.

## WINE-MAKING

Soft pressing and crushing of grapes, fermentation at controlled temperature with the skins with pumping and processing to marc cap daily. When the wine has 13%vol it is fermented the second part of grapes. It aged in stainless steel tanks.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

### COLOUR

Ruby red.

### BOUQUET

Intense red fruit, cherry and blackberry, with final scents of tobacco and vanilla. Light floral notes.

### TASTE

Wine whit full bodied and a balanced sweetness. Returns the jam of cherry, blackberry and blueberry. Final sweet closed with vanilla and cocoa.

### SERVING SUGGESTIONS

Wine for dessert. Wine that goes well with mature cheeses or slightly spicy. Interesting with dark chocolate. Serve at 15-17°C.

### ALCOHOL CONTENT

13% vol

Azienda Agricola  
FlaTio

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029 S. PIETRO IN CARIANO

Tel 045 7702230 Email: Fraccawine@libero.it