

Речиото ди Вальполичелла Классико



Тип винограда: Корвина, Корвиноне, Рондинелла и небольшой процент других автохтонных лоз.

Органолептические характеристики: Насыщенный красно-гранатовый цвет с фиолетовым отблеском. Запах варенья из лесных ягод, вишни и черешни. Благодаря рафинации, в бутылке появляются ароматы сушеного инжира и гвоздики. Во вкусе чувствуются ноты сушеного винограда, он обволакивающий и полнотелый, хорошо сбалансированный с характерной для этого вина свежестью.

Винификация: После тщательного сбора вручную самый лучший виноград помещают в деревянные ящики, называемые плато (plateaux), где он увядает (техника «аппассименто») приблизительно в течении 3,5 месяцев. За это время виноград теряет почти 50% от своего начального веса, а также подвергается естественной ароматической трансформации посредством клеточного дыхания. После прессования и удаления веток происходит ферментация в течении 15 дней с использованием метода *carpello sommerso* (деревянная конструкция, с помощью которой происходит более эффективная выработка полифенолов, смягчение танинов и защита от попадания различных бактерий). Затем вино отделяется от сусла и переливается с высоким содержанием остаточного сахара, характерным для этого напитка, после чего его помещают в цементные бочки и оставляют там на 6 месяцев.

Крепость: 13,5% vol.

Срок хранения: 5-50 лет

Гастрономические сочетания:

сухая выпечка, кондитерские изделия из песочного теста. Типичный торт для нашего региона - Збризолана, кусочки которого окунаются в бокал с Речиото.

Шоколад и сыр Горгонзола.

Температура подачи :

13°-14° C.