ACQUISTATO IL .....

Recioto della Valpolicella Classico DOCG 2022 2022

In principio era il Recioto

Se il Valpolicella "base" è perfetto per pranzare allegramente. Se l'Amarone della Valpolicella è il Sacro Graal dei vini da meditazione. Il Recioto della Valpolicella è il padre di tutti i vini della regione. Rosso e dolce, mai stucchevole, questo vino nasce da una accurata selezione delle uve autoctone della Valpolicella, raccolte a piena maturazione e poi messe ad appassire durante il periodo autunnale-invernale. La versione proposta qui da Luciano Arduini è il frutto di un taglio in prevalenza a base di uve Corvina, con Corvinone, Rondinella e Molinara in percentuali via via decrescenti. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso stupisce per l'ampiezza dei suoi profumi che solfeggiano sulle corde della frutta fresca, dalla ciliegia alla fragola, ai piccoli frutti di bosco. In bocca ha un ingresso morbido ed equilibrato, con note che richiamano la ciliegia. Va servito a una temperatura di 16° gradi, lievemente più fresco del classico vino rosso strutturato. Si valorizzerà così tutta la ricchezza del frutto e si scoprirà un bel vino tradizionale da abbinare a dolci semplici. L'abbinamento del cuore? Quello con il classico ciambellone della nonna o con i biscotti fatti in casa. Un vero matrimonio d'amore.

Visitando il sito di Luciano Arduini si rimane colpiti da una frase che sintetizza perfettamente tutto l'orgoglio di un bravo produttore, innamorato del suo territorio e della sua unicità. I vini che produciamo - si legge - provengono dall'uva dei nostri vigneti. L'origine dell'azienda risale agli anni Quaranta, quando nonno Gabriele iniziò a produrre vini in località "Canal" di Marano Valpolicella. Più tardi, nel 1969, il figlio Battista ereditò l'azienda, che seppe far crescere accorpando nuovi terreni e vigneti. Oggi il testimone è passato a Luciano che prosegue la sua attività, nel rispetto delle tradizione e del sentiero tracciato dal padre e dal nonno, senza perdere di vista una visione di lungo termine verso le sfide future. Ed è per questo che nel 2000 l'azienda ha operato un salto innovativo, iniziando a produrre vino in una nuova e moderna cantina. Le sfide non finiscono e Luciano Arduini, insieme alla sua famiglia, è pronto a coglierle.

La Vigna

Terreno	Marnoso calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Pergoletta doppia veronese e Guyot
Densità imp.	3600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina,corvinone,rondinella,molinara
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Diraspatura con pigiatura morbida e successiva maturazione di circa 25 giorni, durante la quale vengono eseguite follature manuali e rimontaggi. Temperatura di fermentazione 18-20°C. Dopo la svinatura, il vino viene trasferito in tonneaux così da lasciarlo maturare nel legno per circa 10 mesi a cui seguirà l'affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Vino dolce da dessert, ottenuto dopo una selezione accurata delle uve, messe poi ad appassire durante il periodo autunnale-invernale. È un vino di colore rosso rubino intenso e dal profumo fruttato. In bocca ha un ingresso morbido ed equilibrato con note di ciliegia. Si accompagna perfettamente ai dolci tipici veronesi. Va servito ad un temperatura di 16-18°C, avendo cura di stappare la bottiglia almeno un'ora prima del consumo

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821