



MADINELLI

VITICOLTORI DAL 1958

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata

CLASSICO

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella, Ancellotta
e altre varietà come da disciplinare.

PROVENIENZA Vigneti selezionati situati tra il comune di Marano e di Negrar ad un'altitudine di 400-500 m s. l. m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola veronese.

TIPOLOGIA DI TERRENO: calcareo, argilloso

VINIFICAZIONE La vendemmia inizia tra la fine di Settembre e i primi di Ottobre in piccoli plateaux di legno con selezione manuale delle uve. Appassimento fino a Gennaio in fruttato pigiatura a con diraspatura delle uve. Fermentazione da 15° a 25° C. Macerazione per 20 giorni circa. Malolattica svolta. Maturazione in acciaio per circa 8-10 mesi. Affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore rosso rubino purpureo, limpido e brillante, invoglia all'assaggio stuzzicando le narici con un profumo fruttato, di lampone, amarena, prugna e ciliegia. Dalla dolcezza, equilibrata e non eccessiva, morbido e denso, ha un sapore pieno e intenso, avvolgente dal retro gusto di frutta passita.

ABBINAMENTI Ottimo da solo o con frolle ricche a fine pasto, non teme l'abbinamento con il cioccolato o con i formaggi erborinati.

DATI: GRADO ALCOLICO 13,5% vol - **FORMATO** 0,75 L

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE - CONTIENT SULFITES

BOTTIGLIA GL 71 VETRO - CAPSULA C/ALU 90 ALLUMINIO - TAPPO FOR 51 SUGHERO:

RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

MADINELLI SOCIETA' AGRICOLA

Via Novaia 3 - Marano di Valpolicella - 37020 VR - Italia

www.madinellivini.it - aziendamadinelli@gmail.com

Nel cuore della Valpolicella Classica