



RICCARDO GUIDO di Riccardo Guido Recchia
Via Ca' Bertoldi, 30 – 37024 Negrar di Valpolicella (VR)
C.F. RCCRCR48R17F861X P.IVA 05077530235 SDI: 5W4A8J1
www.riccardoguido.com info@riccardoguido.com

Recioto della Valpolicella Docg Classico 2025 Palio

“Produco Recioto da 60, per me è il Re dei nostri vini per la sua finezza e i suoi profumi. Il mio Recioto della Valpolicella è elegante, fruttato e con una bella freschezza, dove un calice chiama l'altro. Si può abbinare ai formaggi, ai dolci, berlo da solo o anche come aperitivo”.



Denominazione: Recioto della Valpolicella Docg Classico

Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella

Vigneti: vigneti collocati sulle colline della Valpolicella Classica con terreno compatto e caratterizzato da una buona presenza di scheletro

Raccolta: esclusivamente manuale con selezionatura estrema dei migliori grappoli poi posizionati in cassette

Appassimento: lento, naturale ed estremamente controllato. Le uve destinate alla pigiatura di questo specifico Recioto attraversano un'ulteriore selezione

Vinificazione: diraspatura con pigiatura soffice del frutto, fermentazione tradizionale molto lenta tra i 13e i 15°C che porta a sviluppare 12 gradi svolti di alcool. Raggiunta la gradazione alcolica desiderata viene separato dalle vinacce e trasferito in serbatoi di acciaio

Elevazione: riposa in serbatoi in acciaio sino all'imbottigliamento

Come si presenta: Il colore di questo Recioto rappresenta l'estrazione di tutto ciò che si può ottenere accompagnando l'uva attraverso le varie fasi. Un rosso carico con riflessi violacei, un profumo intenso di viole e ciliegia croccante, un gusto piacevolmente equilibrato che ritrova amplificati i sentori del naso, un gusto lungo che lascia avvolti in una sensazione piacevole accompagnata da una freschezza armoniosa.

Come lo abbino: Fresco o a temperatura ambiente è un vino che trova spazio tra tutti i dessert, i formaggi erborinati o a crosta fiorita, da solo tra i lieti conversari al termine del pasto ma lo può anche anticipare se fresco come aperitivo. Sevire a 14-18°C.