

EL CAMPANAR
Recioto della Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata e Garanzia
CLASSICO



Terreni: calcarei.

Posizione ed età dei vigneti: in media collina, nel vigneto "Campanar", che ha circa vent'anni di età.

Vitigni: da una accurata selezione di Corvina Corvinone per il 70% e Rondinella per il 30%.

Produzione per ettaro: 80q/ha.

Vendemmia: dalle migliori uve selezionate e vendemmiate a mano a fine Settembre. Appassimento nel Fruttaio per circa 120 giorni.

Vinificazione: pigiatura soffice in gennaio con macerazione prolungata per 30 giorni. Fermentazione in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Colore: rosso brillante intenso con riflessi granati.

Profumi: si presenta con un bouquet fine, etereo, fruttato e fragrante con piacevoli sentori di ciliegia.

Gusto: dolce, vellutato, con intense note di ciliegia. Grazie alla maturazione in acciaio, mantiene una piacevole freschezza. Il Recioto è il classico vino rosso da dessert, ricco ed armonico.

Lands: limestone.

Vineyards' location and age: average hill, in the "Campanar" vineyard, that is about 20 years old.

Vines: from an accurate selection of Corvina Corvinone for 70% and Rondinella for 30%.

Production per hectare: 80 q/ha.

Harvest: from the best grapes selected and hand-harvested at the end of September. Drying in the loft for about 120 days.

Vinification: soft pressing in January with prolonged maceration for 30 days. Fermentation in steel.

Aging: in steel.

Color: intense bright red with garnet reflections.

Perfumes: looks like a fine, ethereal, fruity bouquet. Fragrant with pleasant flavor of cherry.

Taste: sweet, velvety, with intense notes of cherry. Thanks to the steel maturation, it keeps a pleasant freshness. Recioto is the classical dessert wine, rich and harmonious.