



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO

Zona di produzione

Da vigneti di alta collina di origine calcarea situati in Valpolicella Classica.

Varietà delle uve

Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (30%), con attenta selezione dei grappoli e appassimento delle uve per circa 120 giorni.

Resa

48 q.li/ha – per fare 1 litro sono necessari 3 kg di uva.

Vinificazione

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve.

Macerazione pre-fermentativa a freddo seguita da una lenta fermentazione in acciaio.

La fermentazione è costantemente controllata e, al momento opportuno, viene fermata, per garantire che il vino abbia la concentrazione zuccherina desiderata.

Affinamento

18 mesi in tonneau da 500 litri di rovere francese. 6 mesi in botte di rovere di Slavonia da 30hl.

Almeno 6 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool 14%

Acidità totale 6 g/l

Residuo zuccherino: 105 g/l

Descrizione organolettica

Rubino intenso e brillante, con sfumature violacee.

Presenta un bouquet intrigante, balsamico e floreale, con richiami a piccoli frutti rossi e spezie.

Note di tabacco e frutta secca tostata.

Il sorso è pieno e strutturato, fresco di acidità, non indulge su sensazioni troppo dolci.

Una trama tannica vivace, che chiude con un finale di amarena e cacao amaro; fresco, pulito e persistente.

Servizio

14-16° C.

Abbinamenti gastronomici

Adatto per concludere il pasto, si abbina a dolci al caffè, pastafrolle, castagnaccio e torte al cioccolato; da provare con abbinamenti più audaci, come i formaggi stagionati, in particolare il *Roquefort*.

Longevità

5-10 anni

