ACQUISTATO IL .....

Recioto della Valpolicella Classico DOCG "Rerum" 2022 2022



Vellutato e piacevolmente dolce

Recioto della Valpolicella Classico DOCG, Rerum è un fantastico vino da fine pasto. Sartori lo produce partendo da uve raccolte a piena maturazione in vigneti selezionati situati nella zona delle colline a Nord di Verona. 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella e Cabernet per la parte restante, la produzione di questo dolce rosso inizia con un appassimento delle uve di circa 4 o 5 mesi, in locali asciutti e ben aerati. Al raggiungimento dell'ideale grado di appassimento, le uve vengono pigiate e fatte fermentare in serbatoi d'acciaio. La lentissima fermentazione si protrae fino alla primavera inoltrata lasciando un piacevole residuo zuccherino che caratterizza questo vino. Per l'affinamento si ricorre a botti di rovere di grandi dimensioni, dove il vino viene lasciato riposare per circa 6 mesi. Quindi, dopo l'imbottigliamento, il vino riposa per altri 2 mesi in bottiglia. Rosso granato con riflessi violacei, questo Rerum ha profumi che richiamano la frutta matura e la viola. In bocca è vellutato e piacevolmente dolce. Naturale compagno di tutti i dessert, lo si apprezza al meglio quando viene servito con una fetta di torta di mandorle o con dei semplici biscotti.

Nel 2018 la cantina Sartori ha compiuto 120 anni. Basterebbe probabilmente questo dato per capire che si tratta di una delle realtà più incredibili del territorio veronese. La storia della Sartori inizia nel 1898 quando Pietro acquista il suo primo vigneto a Negrar, nel cuore della Valpolicella. "Personalità eccentrica, ma magmatica dal punto di vista commerciale", come viene descritto Pietro Sartori dai suoi eredi, era uno dei "ristoratori" più apprezzati della zona. La trattoria Sartori, infatti, rappresentava un indirizzo irrinunciabile per commercianti, uomini d'affari e piccoli industriali della zona, ai quali Pietro non faceva mai mancare un ottimo vino Veronese Rosso, come al tempo veniva definito. Da qui, prima la decisione di espandere i suoi affari come commerciante di vino, e poi quella di iniziare a produrre in proprio, affinché il buon vino non mancasse mai sulla tavola dei suoi affezionati clienti. Oggi Sartori è un'azienda di successo dalla vocazione internazionale, che realizza oltre l'80% del suo fatturato in più di 50 Paesi, in Europa, America del Nord e del Sud, in Russia, nel Sud Est Asiatico. Nella sua gamma, orgogliosamente, i grandi classici veronesi: Valpolicella, Soave, Bardolino, Bardolino Chiaretto, sempre reinterpretati in chiave elegante e personalizzata.

La Vigna

Terreno	Il suolo calcareo-argilloso è ideale per la coltivazione di uve a bacca nera: ne risultano vini di colore intenso, ricchi di corpo, complessità e longevità.
Esposizione	Sud
Allevamento	Pergola Veronese
Densità imp.	7000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	55% Corvina Veronese 30% Corvinone 15% Rondinella
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Le uve attentamente selezionate in vigneto e raccolte in piccole cassette sono appassite per circa 5 mesi in locali asciutti e ben aerati. Al raggiungimento dell'ideale grado di appassimento sono pigiate e poste a fermentare in serbatoi d'acciaio. La lentissima fermentazione si protrae fino a primavera inoltrata: Ne risulta il piacevole residuo zuccherino che caratterizza questo vino. L'affinamento in botti di rovere di grandi dimensioni ha durata di 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per altri 2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Vino di colore rosso granato con riflessi violacei, profumo di frutta matura con possibile sentore di viola. Sapore morbido, vellutato, piacevolmente dolce.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821