ACQUISTATO IL .....

Recioto della Valpolicella DOCG "San Dionigi" 2019 2019

Pregiato stile veronese

Forse non tutti sanno che, in Valpolicella, un tempo il vino più importante e pregiato non era l'Amarone ma il Recioto. Anzi, per la precisione l'Amarone non esisteva neppure. E' nato molto più tardi, si dice per una fortunata coincidenza. Sta di fatto che il Recioto della Valpolicella DOCG è ancora oggi uno dei più interessanti vini dolci italiani. E San Dionigi è l'interpretazione della cantina Monte Cillario di questo pregiato stile veronese. Come sempre nasce da un taglio di uve autoctone della regione, con il 55% di Corvina, il 25% di Corvinone e il 15% di Rondinella, a cui si aggiunge un altro 5% di altre varietà. Le uve, selezionate e vendemmiate a mano, prima di essere avviate alla trasformazione vengono lasciate per oltre un mese all'interno di particolari locali, i fruttai, dove lentamente appassiscono, concentrando le sostanze aromatiche. Al termine di questa fase si procede con la vinificazione e la maturazione del vino in legno. Il risultato è un elegante nettare dal colore rosso intenso, con riflessi brillanti. Al naso rivela la sua dolce anima fruttata, con note piacevolmente vinose, e richiami netti di ciliegia e ribes. In bocca stupisce per il perfetto equilibrio tra freschezza e dolcezza, con tutti i sentori percepiti al naso in bella evidenza. E' con un calice di questo Recioto della Valpolicella DOCG che dovrebbero chiudersi tutti i pranzi della domenica. Perfetto con la piccola pasticceria secca, si sposa bene a crostate di frutta rossa. Ottimo anche in abbinamento a formaggi saporiti o da solo, per meditare sulla bellezza di questa antica tradizione veronese.

E' la prima cantina sulla Strada della Valpolicella. Siamo a Parona, alle porte di Verona. Stiamo parlando dell'Azienda Agricola Monte Cillario, nata nel 2009, dopo aver conferito per 50 anni le proprie uve alla Cantina Sociale di San Pietro in Cariano. Espressione di una storia, fatta di famiglie e generazioni, che si intrecciano e si uniscono creando dei vini di immediata piacevolezza, dai profumi intensi e varietali che si evolvono con l'affinamento. Si estende su una superficie totale di 30 ettari, dei quali il 90% è coltivata a vigneto e il 10% a oliveto. Nella cantina aziendale avvengono tutti i processi produttivi, dal ricevimento delle uve fino all'affinamento e l'imbottigliamento dei vini. La gamma aziendale comprende tutti i vini del territorio, dal Valpolicella d'annata fino al pregiato Amarone della Valpolicella Riserva.

La Vigna

Terreno	Calcareo medio Impasto
Esposizione	Est-Ovest
Allevamento	Pergola Veronese e Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Rosso DOC
Provenienza	Veneto
Uve	corvina, corvinone, rondinella
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Dopo Pasto
Vinificazione	È un vino di grande personalità, ottenuto dalle uve della Valpolicella Classica selezionando solo le “recie”, cioè le ali del grappolo, la parte più dolce e spargola. La vinificazione avviene in due momenti da fine gennaio, dopo l’appassimento delle uve nei tradizionali fruttai. Viene lasciato riposare in bottiglia per qualche mese per giungere ancora giovane all’apice delle sue qualità. Surmaturazione naturale delle uve per circa 100+30 giorni in fruttaio, con temperatura, umidità e calo del peso costantemente monitorati. Pigiatura e diraspatura delle uve a fine dicembre, macerazione spontanea a freddo per una decina di giorni, inoculo dei lieviti e lenta fermentazione con continui rimontaggi. Dopo circa 30 giorni si svina una parte e su questo mosto/vino si pigia l’uva rimanente, quasi secca, per aggiungere il dolce naturale e moltiplicare i profumi
Sensazioni	Al palato ha una grande struttura, è caldo, ampio, complesso, elegante e vellutato. Fine e rotondo, con tannini morbidi e lungo in persistenza, regala sentori inaspettati di frutta in confettura ed erbe selvatiche. 18 – 20°C

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821