

# CORTE SANT'ALDA®

Azienda Agricola

Denominazione RECIOTO DELLA  
VALPOLICELLA DOCG  
Nome del vino RECIOTO

## Origine

Area Val di Mezzane  
Vigneti Retratto, Valletta  
Ettari 1,5  
Altitudine 350 m s.l.m.  
Esposizione Sud  
Natura del suolo Medio impasto calcareo  
Uve Corvina 35%, Corvinone 35%,  
Rondinella 30%

Allevamento guyot  
Densità e ceppi per ettaro 6.200  
Anno di impianto 1986-1999  
Resa media 60/80 q.li/ha  
Vendemmia manuale

## Vinificazione

Appassimento Naturale, da ottobre a fine  
gennaio  
Fermentazione con lieviti indigeni – gli zuccheri  
residui sono ottenuti con  
l'interruzione spontanea della  
fermentazione a circa 15 gradi  
Di cantina  
Macerazione Circa 15 gg  
Affinamento Botti di rovere francese da 10 hl  
per circa 2 anni

## Dati analitici

Alcol 15% vol.  
Estratto secco 42 g/l  
Acidità 6 g/l  
Zuccheri residui 90 g/l  
Bottiglie prodotte 2.000

## Analisi Sensoriale

Rosso carico con sfumature  
granata.  
Note di frutta matura, spezie, pepe  
nero, tabacco.

## Abbinamento

Al palato pieno ed elegante  
Formaggi stagionati e saporiti,  
cioccolato. Vino perfetto da  
meditazione

## Temperatura di servizio

14/16°C

