



RERUM

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

UVE

50% Corvina Veronese
30% Corvinone
15% Rondinella
5% Altre varietà autoctone

PROVENIENZA

Vigneti selezionati situati nella zona classica delle colline a nord ovest di Verona con terreno di composizione argilloso calcarea.

VINIFICAZIONE

Le uve attentamente selezionate in vigneto e raccolte in piccole cassette vengono appassite per circa 4 mesi in fruttai. Poi sono pigia-dirasate e poste a fermentare in serbatoi d'acciaio. La lentissima fermentazione si protrae fino alla primavera inoltrata lasciando un piacevole residuo zuccherino che caratterizza questo vino. L'affinamento in botti di rovere di grandi dimensioni ha durata di soli 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per altri 2 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso granato con riflessi violacei, profumo di frutta secca, come fichi e prugne, con sentore di viola. Sapore morbido, vellutato, piacevolmente dolce.

ABBINAMENTI

Si accompagna a tutti i dessert, preferibilmente a pastafrolle, piccola pasticceria e dolci al cioccolato.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol



SARTORI
DI VERONA