

CA' LA BIONDA®
B

“Le Tordare” Recioto della Valpolicella Classico DOCG



VARIETA'

70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella e Molinara.

ZONA DI ORIGINE

Valpolicella classico, zona storica.

SUOLO

Il suolo è prevalentemente di tipo calcareo-limoso, tufaceo, con buona presenza di scheletro (sassi, rocce). Questa tipologia di terreno conferisce ai vini grande freschezza ed eleganza, caratteristiche essenziali per vini longevi.

VIGNETI

I vigneti si trovano in posizione collinare, ad un'altitudine variabile che va da 150 a 300 mt s.m. , con esposizione Est, Sud-Est.

VENDEMMIA

La vendemmia inizia l'ultima decade di agosto e si protrae fino a settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva per la produzione di questo vino dolce viene lasciata ad appassire in cassette di legno fino a fine febbraio. In questo modo otteniamo una grande concentrazione di zuccheri che ci permette di ottenere un vino con un residuo zuccherino di 120-140 grammi/litro.

Viene vinificato in vasi vinari d'acciaio, a temperatura controllata e la macerazione dura circa 20 giorni. Viene affinato in piccole botti di rovere per circa 24 mesi.

DEGUSTAZIONE

Questo Recioto ha una grande mineralità che gli conferisce una straordinaria freschezza e bevibilità pur essendo un vino dolce.