



# ZANONI

Azienda Agricola Zanoni Pietro  
via Are Zovo 16 D, Verona fraz. Quinzano, tel. +39 045 8343977



## Recioto della Valpolicella

Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

ITA

### VIGNETI

L'apezzamento è la porzione più vocata del vigneto in località Zovo, tra le colline di Quinzano a nord di Verona, a m. 220 s.l.m. con esposizione Sud-Est. Il terreno è poco profondo, molto argilloso ed organizzato in terrazze perché estremamente acive.

Le viti sono allevate a guyot con più di 6.000 ceppi/ettaro e produzione inferiore a 80 q.li/ettaro.

### UVE

Tipico uvaggio della Valpolicella in cui il Corvinone e la Corvina sono presenti entrambe al 40%, il restante 20% di Rondinella.

**GRADO ALCOLICO:** 13 % Vol.

### VINIFICAZIONE

La terza settimana di settembre i grappoli di uva più spargoli e maturi sono riposti in piccole cassette e fatti appassire in appositi locali ventilati. Le ripetute e rigorosissime selezioni dei grappoli durante il periodo di appassimento permettono di conservare l'uva fino ad un elevatissimo grado di concentrazione. Nel mese di febbraio le uve sono nuovamente selezionate e pigiate. La vinificazione prevede un periodo di macerazione a freddo seguito dalla fermentazione per circa 10 giorni con follature e rimontaggi fino alla trasformazione della metà degli zuccheri.

### AFFINAMENTO

Successivamente alla svinatura il vino è travasato in barriques francesi già usate per l'affinamento di altri vini e, successivamente travasato ogni volta che inizia a fermentare spontaneamente. Queste operazioni permettono dopo 12 mesi di affinamento di raggiungere la naturale stabilità di un vino dolce. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso granato con venature rubine di buona intensità. Profumo intenso con note di uva sultanina accompagnata da fiori secchi e cioccolato, con piacevoli sfumature di frutta disidratata come l'albicocca. In bocca è dolce ma non stucchevole scorre ben bilanciato dalla base acidica e da tannini morbidi. Deglutito persiste nella dolcezza e nelle sensazioni vinose che puliscono il palato.

### ABBINAMENTO

Tradizionalmente accompagna i classici dolci delle ricorrenze festive ma è altrettanto gradevole come dolce intermezzo ai pasti. Va servito un po' fresco in adeguati e non eccessivamente grandi bicchieri.