

Antolini  
Valpolicella

## Recioto della Valpolicella DOCG Classico



**Uvaggio:** Corvina, Corvinone e Rondinella.

**Grape:** Corvina, Corvinone and Rondinella.

### Vigneti di provenienza

- localizzazione: Valpolicella Classica, comuni di Marano di Valpolicella e Negrar; vigneto principale: "Persegà Alto".
- altitudine: 170/350 m s.l.m.
- tipo di terreno: argilloso, tufaceo e calcareo.
- allevamento delle vigne: pergola doppia veronese e guyot.
- anno di impianto delle vigne: dal 1970 al 2004.
- pratiche colturali: inerbimento totale, sia tra le file sia sul filare, con sfalcio meccanico sulla fila; nessuna irrigazione; nessun concime chimico; lotta alla Tignola mediante uso di feromoni con la confusione sessuale senza uso di insetticidi chimici.

### Origin of vineyards

- location: Valpolicella Classica towns of Marano di Valpolicella, Negrar and mainly "Persegà Alto" Vineyard.
- altitude: from 170 to 350 metres above sea level.
- soil type: clay, lime and tuffaceous.
- vine growing method: double Veronese pergola and Guyot.
- date of vine planting: from 1970 to 2004.
- cultivation: vineyards are naturally and completely grassed over, mechanical mowing among the vines, no irrigation, no chemical fertilizers, pesticide free pheromones and sexual confusion to combat the Tignola (leaf boring) moth.

### Vendemmia

- periodo: metà di Ottobre.
- modalità: esclusivamente manuale con selezione dei migliori grappoli posti in cassette destinate all'appassimento per un valore di 40/50% sul totale della produzione dei vigneti; raccolta dei grappoli per il Recioto solo nelle annate meritevoli.

### Grape harvest

- period: mid-October.
- method: bunches are carefully selected and handpicked and placed in wooden crates for withering, they make up a total of 40/50% of the vineyards total production. Grapes for Recioto are only picked if it is a good vintage.

### Produzione

- appassimento: 110/150 giorni con perdita di peso dell'uva pari a 40/50%.
- vinificazione: tra la fine di Gennaio e la fine di Febbraio pigiatura di parte delle uve appassite con diraspa-pigiatrice; macerazione a freddo per 7/8 giorni; fermentazione per 20 giorni in fermentini d'acciaio con temperatura controllata e sistema di rottura del cappello automatico esclusivamente con lieviti indigeni; pigiatura delle uve appassite rimaste con diraspa-pigiatrice; fermentazione del nuovo mosto con il primo prodotto per altri 20 giorni, per un totale di 40 giorni.
- affinamento: in acciaio per 12 mesi; maturazione in bottiglia per 3/6 mesi.

### Production

- withering: 110/150 days, meaning a loss of 40/50% in weight.
- winemaking method: between the end of January and the end of February a part of the withered grapes are pressed in a de-stemming winepress and then left to macerate at a cold temperature for 7/8 days, followed by a 20-day fermentation in steel containers with automatically controlled temperature and indigenous yeasts. Then the remaining grapes are added and fermented together for a further 20 days, giving a fermentation of 40 days.
- aging: the wine is aged in steel for 12 months, then in bottles for 3/6 months.

### Dati produttivi

- produzione annua: 4000/6000 bottiglie.
- bottiglia: Bordolese da 500 ml.
- tappo: sughero naturale.

### Technical data

- annual production: 4000/6000 bottles.
- bottle: 500 ml Burgundy bottle.
- cork: natural cork.

### Note organolettiche

- colore: rosso granato carico con riflessi violacei.
- profumo: fruttato, intenso e persistente, con note di amarena, visciola e mirtillo e sentori di viola, cannella e pepe bianco.
- sapore: dolce e armonico, mai stucchevole, fresco ed estremamente fruttato; in bocca ricorda la confettura di frutta rossa e la cannella.

### Organoleptic notes

- colour: garnet red with purple reflections.
- bouquet: fruity, intense, lingering, cherry, sour cherry and cranberry notes, hints of violet, cinnamon and white pepper.
- flavour: sweet and harmonious, never cloying, blooming and extremely fruity with notes of red jam and cinnamon.

### Suggerimenti di consumo

- temperatura di servizio: 16/18° C.
- abbinamenti gastronomici: ottimo fine-pasto, dolci da forno, cioccolato; da provare con formaggi a pasta morbida.

### Serving suggestions

- serve at: 16/18° C.
- ideal with: warm desserts or chocolate after a meal. Must be tried with soft cheeses.

Antolini Pier Paolo e Stefano Società Agricola

via Prognol, 22 - 37020 Marano di V.lla - Verona - tel/fax +39 045 7755351 - Pier Paolo cell. +39 333 6546187- antolinivini.it