



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini



Le Selezioni

È la terra che possiede le qualità, all'uomo non resta che comprenderle. L'offerta dell'azienda Recchia è lo specchio di un sapere artigianale di un fare vino che si converte in ricerca e in progetto, fondati sull'attento studio delle peculiarità di ogni vigneto. È così che nascono le Selezioni. Grandi vini, apprezzati e premiati come l'Amarone Ca' Bertoldi, il Recioto Classico La Guardia, l'elegante Passito Le Vigne Bianche, il Valpolicella Ripasso Le Muraie ed il Korvilot, rosso da appassimento.

Le Vigne Bianche Passito Bianco Igt

Ha l'eleganza inconfondibile dei grandi vini. In una terra dedicata ai grandi rossi, nasce e prende forma un passito dal carattere forte e dal gusto dolce e delicatissimo. Un piacere raffinato che incontra gusti esperti e meno esperti, per la sua capacità di rivelare sensazioni uniche e per saper regalare una inconfondibile piacevolezza al palato. Al tavolo, un'affascinante e colta dama da corteggiare con discrezione.



Vitigni

30% Garganega, 25% Trebbiano toscano, 15% Tocai friuliano, 15% Cortese, 15% Malvasia bianca

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto

Da vigneti collinari del comune di Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica.

Zona pedo-collinare con altitudine compresa tra 200 e 350 m s.l.m.

Terreno argilloso e calcareo

Sistema di allevamento

Pergola con densità di circa 3000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro

Da una resa di 8.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 25 ettolitri di vino

Epoca e conduzione della vendemmia

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dalla terza decade del mese di settembre. Le uve vengono poste in cassette per l'appassimento naturale che porterà ad un calo del 40-45%.

Vinificazione

In marzo si procede alla diraspatura e pigiatura delle uve.

Il mosto viene separato dalle vinacce e lasciato a decantare per 48 ore. Segue la fermentazione in serbatoi di acciaio alla temperatura di 5-15°C della durata di 10-20 giorni.

Maturazione

Permanenza in serbatoi di acciaio per 12 mesi.

Affinamento

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Shelf life

6-8 anni

Colore Colore giallo paglierino intenso
Profumo Profumo pulito, complesso, di fiori d'arancio, di rosa, di miele e albicocca

Sapore Gusto armonico, rotondo, vellutato

Temperatura di servizio 10°-14°C.

Abbinamenti Il panettone, il Pandoro di Verona, creme dolci.

gastronomici Da azzardare con formaggi e mostarde

Formati disponibili 500 mL

Dati analitici medi Gradazione alcolica: 12,5% vol

Zuccheri riduttori: 150 g/l

Estratto non riduttore: 35 g/l

Acidità totale: 5,50 g/l

pH 3,60

