



BENEDETTI

Benedetti Soc. Agr. Corte Antica - Via Case Sparse Prunea di Sotto, 5
37015 Gargagnago di S. Ambrogio - Valpolicella (Verona) Italia
Tel. (+39) 045 6801736 - Fax (+39) 045 6831512
www.cantine-benedetti.com - info@cantine-benedetti.com



12,5

gradi alcool

Recioto della Valpolicella Classico "Croce del Gal"

Vino ottenuto dall'appassimento di uve Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Croatina provenienti dai nostri migliori vigneti vecchi più di 50 anni. Esse, raccolte a mano ai primi di ottobre, sono poste a riposare in cassette fino a marzo, dove continuano la loro lenta maturazione naturale, con una perdita di peso che porta ad una naturale concentrazione dei componenti presenti nelle uve, conferendo al vino la sua esclusiva intensità degustativa. Il Recioto "Croce del Gal" è un vino unico nel suo genere, prodotto in quantità limitata.

-
- Colore** rosso intenso.
- Profumo** di elevata intensità ed eleganza, un bouquet netto di confettura e frutta sotto spirito, ciliegia, amarena, prugna, frutti di bosco, con un finale di erbe balsamiche.
- Gusto** succoso di alta concentrazione, con intenso sapore di ciliegia, prugna e frutti di bosco con retrogusto intenso di confettura.
- Vinificazione** le uve vengono pigiate verso marzo. La fermentazione avviene secondo una lenta estrazione delle loro componenti, mirata ad esaltare le note olfattive e valorizzare l'aspetto gustativo.
- Affinamento** in acciaio, di cui il 30% di lieve passaggio in legno, seguito dal giusto riposo in vetro.
- Indicazioni** un vino da compagnia che può sostituire o affiancare in maniera egregia il dessert. Va servito alla temperatura di 16 °C in ampi calici.
- Collocazione geografica** Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona), frazione di Gargagnago, "Borgo dell'Amarone", area situata in uno dei cinque Comuni storici della Valpolicella Classica.

Uve utilizzate



Corvina



Corvinone



Rondinella



Croatina

Abbinamenti gastronomici



Dolci a pasta secca



Cioccolato



Formaggi ricercati