



**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



## Recioto della Valpolicella Classico

*Vino dolce ottenuto dall'appassimento di uve Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella che, raccolte a mano ai primi di ottobre, sono poste a riposare in cassette fino a marzo. Qui continuano la loro lenta maturazione naturale, con una perdita di peso significativa ed una naturale concentrazione dei componenti presenti nelle uve, che conferiranno al vino la sua unica intensità degustativa.*

**Colore** rosso rubino intenso.

**Profumo** intenso ed elegante, con un bouquet netto che esalta le note di frutta appassita come ciliegia e amarena. Sentori di marmellata, frutti rossi e viole.

**Gusto** il Recioto è un vino dolce, che lascia un sapore rotondo di ciliegia sotto spirito e frutti rossi.

**Vinificazione** le uve vengono pigiate a 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, seguito dal giusto riposo in vetro.

**Indicazioni** vino da compagnia e 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.

12,5

13

gradi alcool

### Uve utilizzate



Corvina



Corvinone



Rondinella

### Abbinamenti gastronomici



Dolci a pasta secca



Cioccolato



Frutta esotica



Formaggi stagionati