

CESARI

FINE WINES OF VERONA

Recioto della Valpolicella Denominazione di Origine Controllata e Garantita CLASSICO



Un tempo molto più famoso del suo fratello Amarone, ora il recioto, vino amato dai romani, è principalmente un vino da dessert. Vasta è la storia legata al nome Recioto. Si racconta sia dovuto al fatto che venivano utilizzate per l'appassimento le "recie" (le orecchie), la parte alta e più esposta del grappolo e, quindi, più dolce e matura. Ma la versione più attendibile è quella che indica il nome Recioto derivare dal latino "racemus" (grappolo), infatti su molte ordinanze del XIII e XIV secolo troviamo la parola "recis", che significa "grappoli staccati e appesi". Profonda è la cura che poniamo nel seguire l'evoluzione di questo vino, partendo dalla scelta durante la vendemmia solo dei grappoli migliori, il delicato appassimento e l'attento controllo della sua fermentazione.

Produzione

Frutto di un uvaggio, costituito da circa il 65% di Corvina Veronese, il 30% di Rondinella e il 5% di Rossignola/Negrara. Le uve destinate alla produzione del Recioto vengono raccolte con 1-2 settimane di anticipo rispetto a quelle per il Valpolicella. Durante la vendemmia vengono selezionati solo i grappoli perfettamente integri ed asciutti, poi adagiati, in cassette basse, con un solo strato di grappoli. Rimangono ad appassire in appositi locali ben aerati, chiamati fruttai, per evitare il rischio dell'attacco di muffe. Il processo di appassimento dura fino a fine febbraio, durante questi mesi i grappoli vengono costantemente controllati ed eventualmente rimossi se danneggiati. Al termine dell'appassimento le uve perdono il 30-40% del loro peso mentre aumentano la concentrazione zuccherina, indispensabile, durante la successiva fermentazione, a garantire un notevole grado alcolico (intorno al 18%). La macerazione viene effettuata a contatto con le bucce per un periodo di 20-30 giorni. Dopo la svinatura il prodotto viene inviato direttamente in tonneau e barriques e ripetutamente travasato per inibire la fermentazione. Terminato il periodo di affinamento in legno di 12/18 mesi, dopo una breve permanenza in acciaio, la maturazione è completata da 6 mesi di riposo in bottiglia.

Descrizione organolettica

Il nostro Recioto si contraddistingue per il colore rosso porpora molto carico; mescolandolo nel bicchiere mostra tutta la sua consistenza sprigionando un intenso profumo di ciliegia sotto spirito con note lievi e ben integrate di frutti di bosco, vaniglia e tostato. Al palato pur mostrando tutta la sua morbidezza (per l'elevato tenore zuccherino 80:100 gr/l) è sostenuto da una potente struttura e da tannini bilanciati e dolci.

Abbinamenti e servizio

Il nostro Recioto si sposa a fine pasto con dolci a pasta friabile e secca, frutta secca e macedonia di fragole, per le sue caratteristiche si accosta splendidamente con il cioccolato. La particolare fruttuosità unita alle note delicate vanigliate e tostate ne fanno altresì un vino da meditazione e da *conversazione* nel fine serata.

Dati analitici

Alcool: 13,00%
Acidità totale: 5,50 gr/l.
Acidità volatile: 0,60 gr/l.
Zuccheri riduttori 105 gr/l.
Estratto secco netto: 33,5 gr/l.