

ACINATICO[®]

Recioto Classico Valpolicella 2006



Questo vino da sempre uno dei migliori della nostra azienda, che si è ispirata all'antico vino "ACINATICO" (dal significato "vino nato dagli acini"). Una prima indiscutibile testimonianza di questo famoso vino si trova nel quarto secolo D.C. nella famosa lettera di Cassiodoro, ministro di Re Teodorico il quale riceveva per la mensa reale l'Acinatico rosso, vino che si otteneva nei mesi invernali con uve appassite nelle colline vicino a Verona e che dopo molti anni, quasi il tempo si fosse fermato si continua ancora oggi con la stessa esclusiva tecnica

Formato: 500 ml ; **Tipologia:** Rosso da dessert ;

Vitigni: Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%

Caratteristiche e collocazione geografica del vigneto: Situato nel cuore della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria: da 200 a 250 mt. s.l.m.

Esposizione sud-est. Tipologia del terreno : molto vario su detriti alluvionali.

Sistema di allevamento: Pergoletta doppia. Età delle viti in produzione 25 anni. Densità di impianto di 2900 viti per ettaro. Carico di gemme per ceppo 17. Resa per ettaro: 35hl.

Vendemmia 2006: : La vendemmia 2006 in Valpolicella è stata sicuramente una delle migliori dell'ultimo decennio. La stagione è partita regolarmente con piogge in primavera che hanno garantito una buona riserva idrica alla vite ed un estate calda permettendo di ottenere uve sane e ben mature . Una quantità moderata di uva ed un grande accumulo zuccherino hanno garantito alle uve un quadro aromatico e polifenolico ottimo paragonabile alle grandi annate storiche della Valpolicella.

Appassimento: L'appassimento è stato effettuato in plateau con controlli giornalieri frequenti che hanno richiesto solo occasionalmente l'impiego di sistemi di controllo dell'umidità atmosferica in fruttai. Dopo 120 giorni di appassimento , le uve si sono presentate perfettamente sane , con un calo di peso di circa 45% ed una concentrazione polifenolica e zuccherina impressionante .

Vinificazione: Periodo di pigiatura fine febbraio. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12° a 23°. Macerazione di 20 giorni(di cui 10 a freddo). Follature manuali con la frequenza di 2 al giorno. Travaso in acciaio a fine giugno. Fermentazione malolattica parziale. Affinamento in barrique per 4 mesi. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Stabilizzazione: Naturale con solo travasi, filtrazione pre imbottigliamento.

Dati analitici: Alcool svolto 13.00% - zuccheri riduttori residui 140gr/l - acidità totale 6.30 gr/l Estratto secco netto totale 40 gr/l - Ph 3.50

Consumo: Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15 °, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 10-15anni.

Caratteristiche organolettiche: **Colore** rosso rubino molto intenso; **Profumo:** caratteristica di frutta secca con sentori di viola; **Sapore:** delicatamente dolce con i tannini in equilibrio con gli zuccheri e l'acidità mettendo in risalto la frutta appassita che rimane persistente a lungo al palato.

Metodo di servizio: Servire alla temperatura di 14° - 16° avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima del consumo.

Gastronomia: Il residuo zuccherino e la presenza di tannini morbidi lo classificano fra i vini da dessert abbinandolo felicemente con i dolci secchi quali la pasta frolla, la sbrisolona (tipica della Valpolicella), i cantucci, il cioccolato amaro ed a Verona e tradizione servirlo con il Pandoro.