TENUTA SANTA MARIA
1735
DI GAETANO BERTANI



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Questo Recioto è ottenuto impiegando le uve Corvina, Corvinone e Rondinella selezionate a mano nella prima metà di settembre e messe a riposo sulle tradizionali arelle per un delicato appassimento della durata compresa dai centoquaranta ai centosessanta giorni. In questo periodo oltre all'aumento del contenuto zuccherino avviene un'interessante evoluzione che porta allo sviluppo degli aromi tipici dell'uva appassita che vanno ad aggiungersi a quelli tipici delle varietà fresche. Ne segue una soffice pigiatura, lunga macerazione e fermentazione in acciaio che viene mediamente completata in trenta giorni. L'affinamento è poi condotto in *barrique* di rovere che conferiscono un carattere di grande equilibrio, complessità ed eleganza immediatamente riconoscibile.

Colore rosso rubino con riflessi granati. Elegante e complesso l'impatto olfattivo imperniato sui dolci profumi della mora, del mirtillo e dell'amarena, con un tocco di sottobosco a completare il quadro. Al palato riesce a coniugare la sua natura carnosa e opulenta con una piacevole dolcezza equilibrata. Chiude lunghissimo su deliziose note floreali e speziate ed un tannino vellutato e da elegante.

CLASSIFICAZIONE
Recioto della Valpolicella Classico
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNI
Corvina 70% | Corvinone 20% | Rondinella 10%

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Valle di Arbizzano di Negrar di Valpolicella. Terreno colluviale prevalentemente calcareo con sottostrati argillosi. I vigneti più elevati sono terrazzati con esposizione a sud-est. Altitudine: 120-220 m.

EPOCA DI VENDEMMIA
Metà di settembre

SESTO D'IMPIANTO
Guyot – 5600 ceppi/Ha

GRADO ALCOLICO
13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
14°-16°C

ABBINAMENTI
Ideale con la pasticceria secca come torte di mandorle o nocciole, formaggi stagionati, gorgonzola dolce o come vino da meditazione dopo cena.



WEBSITE

Una tenuta privata della famiglia di Gaetano Bertani

TENUTA SANTA MARIA EREDI DI GAETANO BERTANI
Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia · +39 045 5709086 · info@tenutasantamaria.wine
WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

INSTAGRAM