



Tenute Falezza
Via Belvedere, 35/A
37131 Verona - VR Italy
info@tenutefalezza.com
www.tenutefalezza.com

TENUTE FALEZZA *Family*



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

È il vino dolce naturale che inebria. Si raccolgono solo i grappolini migliori che vengono messi ad appassire su graticci fino a gennaio/febbraio. L'elevazione in legno, di cui solo una piccola parte nuovo, è ideale per esaltare le caratteristiche uniche di questo pregiato vino. Riteniamo obbligatoria una sosta in bottiglia per esaltare al massimo la sua piacevolezza. Eccellente da subito, ha una durata che può superare i 10 anni senza sminuire le sue qualità.



Uvaggio: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, Oseleta 5%



Terreno: argilloso-calcareo di origine alluvionale

Altitudine: 150-300 m s.l.m.

Sistema d'allevamento: pergola Veronese



Vendemmia: a mano a settembre

Appassimento: per 90 giorni nel fruttai



Vinificazione: pigiatura e diraspatura

Fermentazione: 30 giorni in acciaio



Invecchiamento: 30 mesi in botti di rovere francese, di cui il 70% in botti grandi (25 hl) e il 30% in barrique (225 l)

Affinamento: 8 mesi



Colore: rosso rubino intenso con un piacevole bordo aranciato se invecchiato

Naso: richiama l'uva passita, la marmellata di lamponi e amarene della nonna. Ha una speziatura piacevolissima, con richiami al tabacco da pipa aromatico.

Palato: dolce, piacevolissimo, ricorda i profumi e lascia la bocca pulita e soddisfatta



Abbinamenti: formaggi stravecchi e piccanti e a sapori molto decisi. Dolci a pasta secca, molto interessante con dolci al cioccolato. Eccellente fuori pasto.

Alcohol: 13,5%

