



Tomo XIV

Recioto della Valpolicella Docg Classico

PRODUTTORE · Wine producer
Società agricola Eleva

DENOMINAZIONE · Denomination
Recioto della Valpolicella Docg Classico

NOME · Name
Tomo XIV



TOMO XIV

Recioto della Valpolicella Docg Classico

ZONA DI PRODUZIONE • Production Region

Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR), frazione Conca D'Oro.

Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR), hamlet Conca D'Oro.

VARIETÀ UVE • Grape Varieties

Corvina Veronese 40%, Corvinone 20%, Rondinella 25%, Teroldego, Molinara, Croatina, Merlot, Oseleta 15%.

Corvina Veronese 40%, Corvinone 20%, Rondinella 25%, Teroldego, Molinara, Croatina, Merlot, Oseleta 15%.

ANNO DI IMPIANTO • Planting Year

2003.

FORMA DI ALLEVAMENTO • Vine Training System

Guyot.

PERIODO VENDEMMIA • Harvesting Period

Manuale, da metà settembre a seconda del clima e delle varietà.

Manual, from the middle of September depending on the climate and the variety of the grape.

APPASSIMENTO • Drying

Dura 120 giorni.

Duration 120 days.

VINIFICAZIONE • Vinification

A febbraio, le uve vengono diraspate, e vinificate in tanks di acciaio a temperatura controllata di per circa 30-35 giorni.

In February, the grapes are de-stemmed and the vinification takes place in steel vats at a controlled temperature for around 30-35 days.

AFFINAMENTO • Refining and Aging

In botti di rovere da 25 hl per 36 mesi dove si ha una microossigenazione con la stabilizzazione del colore ed evoluzione della componente aromatica. Successivamente il vino viene messo in bottiglia posta orizzontalmente per almeno 9 mesi per completare la formazione del bouquet.

In oak barrels of 25 hl for 36 months during which period there will be a natural micro oxygenation and a stabilization of the colour and the evolution of the aroma. Successively the wine is bottled and placed horizontally for at least 9 months, to complete the formation of the bouquet.

CONTENUTO ALCOLICO • Alcoholic Content

13,0 % Vol.

ABBINAMENTI • Accompanying Food

Tomo XIV si presta a molteplici accostamenti; è ottimo con formaggi a pasta dura ben stagionati, con dessert a base di frutti rossi e cioccolato o più semplicemente da solo.

Tomo XIV is capable of multiple combinations; it's excellent with hard mature cheese, with red fruits and chocolate deserts or simply on its own.