



SARTORI

DI VERONA

“Rerum”

Recioto della Valpolicella Classico DOCG



Provenienza

Vigneti selezionati situato nella zona delle colline a nord di Verona.

Uve

50% Corvina Veronese

30% Corvinone

15% Rondinella

5% Cabernet

Le uve attentamente selezionate in vigneto e raccolte in piccole cassette sono appassite per circa 4-5 mesi in locali asciutti e ben aerati. Al raggiungimento dell'ideale grado di appassimento sono pigiate e poste a fermentare in serbatoi d'acciaio. La lentissima fermentazione si protrae fino alla primavera inoltrata lasciando un piacevole residuo zuccherino che caratterizza questo vino.

L'affinamento in botti di rovere di grandi dimensioni ha durata di soli 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per altri 2 mesi in bottiglia.

Terreno

Argilloso, calcareo

Caratteristiche

Vino di colore rosso granato con riflessi violacei, profumo di frutta matura con possibile sentore di viola. Sapore morbido, vellutato, piacevolmente dolce.

Abbinamenti

Si accompagna a tutti i dessert, preferibilmente a torte di mandorle, pastrafrolle e biscotti secchi.

Formato 500 ml Codice RECRH06SRT