



Un dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.  
Un vino, la preghiera: uve scelte e vendemmiate con amore e fede, cantate di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI

## Recioto della Valpolicella DOCG Classico

### Il vino dell'amicizia e dell'ospitalità

Insieme al Valpolicella, il Recioto è il vino più significativo di questa zona. E' un vino rosso, dolce, che nasce dal blend delle uve del posto, messe ad appassire in cassette di legno in un ambiente ben aerato per alcuni mesi, mentre la fermentazione si tiene in inverno, nei mesi più freddi dell'anno, ed è lenta e lunga, ma viene interrotta quando si raggiunge la giusta armonia tra alcol, acidità e zuccheri: un equilibrio che solo una profonda conoscenza delle uve e del vino e anni di esperienza possono assicurare. Il frutto di tante cure è perciò un vino che profuma di ciliegia con sfumature di erbe balsamiche, spezie dolci e cioccolato e che al gusto si offre setoso e lungo. La tradizione della Valpolicella lo considera il vino dell'amicizia, da offrire ben fresco all'ospite in visita.



**Zona di produzione:** Marano di Valpolicella

**Uve:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara ed altre varietà minori.

**Produzione:** dopo la selezione e la raccolta manuale in settembre-ottobre, le uve sono poste in cassette di legno ad appassire in luoghi ben ventilati per lungo tempo. Seguono pigiatura, diraspatura e fermentazione con macerazione a 20° con follature giornaliere automatiche. La svinatura avviene quando il residuo zuccherino è ancora alto, mentre per arrestare la fermentazione assicurando così al vino la sua caratteristica dolcezza si eseguono continui travasi

**Affinamento:** mesi in serbatoi di acciaio e mesi in bottiglia.

**Gradazione:** 13,5/14,5%

**Servizio:** il Recioto della Valpolicella va servito in calici da vino rosso ad una temperatura abbastanza fresca (14-16°C)

**Abbinamenti:** la tradizione lo considera un vino da dessert, da offrire con dolci al cioccolato o di pasta frolla o con piccoli frutti

**Formati:** Bottiglia 0,50 l.