

Antolini
Valpolicella

Recioto della Valpolicella della Valpolicella DOCG Classico

Il Recioto della Valpolicella DOCG Classico si ottiene dalle uve Corvina, Corvinone e Rondinella raccolte a metà Ottobre, con vendemmia esclusivamente manuale e selezione dei grappoli, nei vigneti di proprietà situati in Valpolicella Classica, principalmente nei comuni di Marano di Valpolicella e Negrar.

La vendemmia per il Recioto avviene solo nelle annate meritevoli. Le vigne sono allevate con il tradizionale sistema della pergola doppia veronese e il guyot. Nei vigneti l'inerbimento è totale, il diserbo è meccanico, non si concima né si irriga nel rispetto del ciclo naturale delle viti; si pratica la lotta alla Tignola usando i feromoni con la confusione sessuale in modo da evitare l'impiego di insetticidi chimici.

Dopo la vendemmia, l'uva, posta in apposite cassette, subisce un lento e naturale appassimento per 110/150 giorni, al termine del quale perde il 40/50% del proprio peso. Tra la fine di Gennaio e la fine di Febbraio una parte delle uve appassite viene pigiata con diraspa-pigiatrice, quindi macera a freddo per 7/8 giorni. La successiva fermentazione con lieviti indigeni dura mediamente 20 giorni e avviene in fermentini d'acciaio con temperatura controllata e sistema automatico di rottura del cappello. A questo punto la restante parte delle uve appassite viene pigiata e aggiunta alla precedente allungando la fermentazione di altri 20 giorni, per un totale di 40 giorni. Terminata la vinificazione, il vino viene posto ad affinare in acciaio per 12 mesi e poi in bottiglia per altri 3/6 mesi.

Il Recioto ha un colore rosso granato carico con riflessi violacei, un profumo fruttato, intenso e persistente, con note di amarena, visciola e mirtillo e sentori di viola, cannella e pepe bianco. Il suo sapore è dolce e armonico, mai stucchevole, fresco ed estremamente fruttato; in bocca ricorda la confettura di frutta rossa e la cannella.

Si suggerisce di servirlo alla temperatura di 16/18 °C; è un ottimo fine-pasto, da gustare con dolci da forno e cioccolato ma da provare con formaggi a pasta morbida.

Recioto della Valpolicella DOCG Classico is produced from Corvina, Corvinone and Rondinella grapes which are carefully selected and handpicked in mid-October from vines situated in the Valpolicella Classico area mainly in the towns of Marano di Valpolicella and Negrar.

The Recioto wine harvest only takes place if it is a good year for the grapes.

The vines have been grown using the Veronese double pergola and Guyot system.

The vineyards are naturally grassed over and Antolini brothers don't fertilize or water as they try to keep to the natural lifecycle of the vines. They try to combat the Tignola moth using pheromones and sexual confusion methods so as to avoid the use of pesticides.

Once the harvest is completed the grapes are placed in special wooden crates and withered slowly and naturally for 110/150 days, at the end they weigh up to 40/50% less. A part of the withered grapes is pressed in a de-stemming winepress between the end of January and the end of February then left to macerate at a cold temperature for 7/8 days. Then follows a 20-day fermentation process together with indigenous yeasts, in steel containers at an automatically controlled temperature. At this point the remaining part of the withered grapes is pressed and added to the original quantity, lengthening the fermentation by 20 days, which gives a total of a 40 day fermentation. At the end of the vinification process the wine is put in steel tanks for 12 months and then in bottles for a further 3/6 months.

Recioto has a deep red garnet colour with purple reflections, an intense, lingering bouquet, with cherry, sour cherry, cranberry notes and a hint of violet, cinnamon and white pepper. The flavour is sweet and harmonious, never cloying, blooming and extremely fruity with a hint of red jam and cinnamon.

The ideal serving temperature is 16/18 °C and it is best served after a meal with hot desserts or chocolate. Must be tried with soft cheeses.

