

GROTTA del NINFEO

Luca Fraccaroli

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



VARIETÀ UVE:

Corvina e Corvinone, Rondinella, Molinara

NATURA DEL SUOLO: calcareo-vulcanico

VENDEMMIA: manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: A Settembre le uve vengono raccolte a mano e riposte ad appassire in fruttai per diversi mesi. La macerazione e la fermentazione avviene in tini verticali a temperatura controllata. Alla svinatura e pressatura segue l'affinamento in vasche d'acciaio refrigerate. Maturato in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso con nuance violacee. Al naso spiccate le note di mirtillo ed uva spina. Denso e vellutato al palato, con dolci sensazioni bilanciate da una piacevole acidità e da morbidi, leggerissimi tannini.

ABBINAMENTI: Perfetto abbinato a dolci al cioccolato, dolci alle mandorle e piccola pasticceria in genere. Ottimo con formaggi stagionati e maturi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-15 °C

GRAPE VARIETIES:

Corvina e Corvinone, Rondinella, Molinara

TYPE OF SOIL: limestone-volcanic

HARVESTING: by hand into small trays

VINIFICATION: The grapes are harvested by hand in September and placed in the drying room, according to the traditional "appassimento", for some months. After the crushing, the must macerates and ferments spontaneously at controlled temperature in vertical vats. After the racking off and the pressing, it refines in steel refrigerated tanks. Matured in the bottle.

CHARACTERISTICS: Deep red colour with purplish hints. Blueberry and gooseberry aromas, along with sweet, spicy notes. It has an enveloping taste with a sophisticated, sweet sensation, balanced by a pleasing acidity and the presence of light, soft tannins.

FOOD PAIRINGS: Excellent meditation wine, it is the perfect with chocolate sweets, short pastry and almond sweets. Perfect with mature or fermented cheeses.

SERVING TEMPERATURE: 14-15 °C

Technical sheet