



# LE PEAGNÈ

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

denominazione di origine controllata e Garantita

**Si presenta con un colore:** rosso granato.

**Sapore:** morbido elegante e vellutato, dolce ma non stucchevole.

**Abbinamento:** servito fresco da meditazione e dolci secchi (sbrisolona) o con formaggi erborinati.

**Profumo:** frutto intenso e persistente con richiami di note balsamiche.

**Origine:** vigneti di proprietà della famiglia Vaona, siti nelle colline del comune di Marano di Valpolicella nel cuore della zona Classica della Valpolicella, situati ad un'altitudine media di 200-250 mslm.

**Terreno:** l'ottima esposizione e la particolare natura fisico-chimica, offrono condizioni ideali, per la produzione di uve destinate ad un lungo appassimento per la vinificazione del Recioto.

**Uve:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara.

**Vendemmia:** a maturazione le uve vengono accuratamente selezionate e fatte appassire secondo il metodo tradizionale per alcuni mesi

**Vinificazione:** una pigiatura, delicata, precede una parziale diraspatura a cui segue una macerazione di 7-10 giorni a bassa temperatura (1-2°C) che, favorisce una maggiore concentrazione degli aromi primari. La fermentazione piuttosto lenta porta in 7-9 giorni ad una gradazione alcolica di 11 - 12 % Vol., ma con un residuo zuccherino ancora consistente. E' importante evidenziare che i tempi di contatto con le vinacce sono notevolmente ridotti, sia per evitare un'eccessiva estrazione di tannini, sia per favorire un arresto fermentativo.

**Affinamento:** botti in ciliegio da 225 litri; questa fase è importante in quanto si verifica un'attività fermentativa che porta a quell'equilibrio fra alcool e zuccheri, determinante per la stabilità di questo prodotto. Successivamente viene affinato in bottiglia



**AZ. AG. VAONA ODINO DI VAONA ALBERTO**

Valgatara di Marano di Valpolicella | 37020 | VR | ITALY | T. +39 045 770 3710

info@vaona.it | www.vaona.it