

Speri

LA ROGGIA RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Recioto della Valpolicella Classico

Zona produttiva Vigneto La Roggia, nel comune di San Pietro in Cariano a un'altitudine di 160 metri s.l.m.

Vitigno 65% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 5% Altre varietà autoctone.

Vinificazione Selezione manuale dei migliori grappoli e successivo appassimento per circa 110 giorni circa con perdita ponderale del 42% circa. Pigiatura e successiva fermentazione con lunga macerazione.

Invecchiamento 24 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato.

Profumo Al naso regala avvolgenti sentori di uva passita, viola e confettura.

Sapore Al palato è caldo e vellutato, intenso e pieno.

Abbinamenti Si sposa molto bene ai dolci, in particolare alla pasticceria secca. Indicato anche con frutta secca, cioccolato e in abbinamento a formaggi erborinati.




SAN PIETRO IN CARIANO / VENETO

Speri
VITICOLTORI

 ANNO DI FONDAZIONE | 1874

 ENOLOGO | ALBERTO SPERI
GIUSEPPE SPERI

 VITIGNI | CORVINA VERONESE,
RONDINELLA, MOLINARA,
CORVINONE E ALTRI AUTOCTONI

