

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

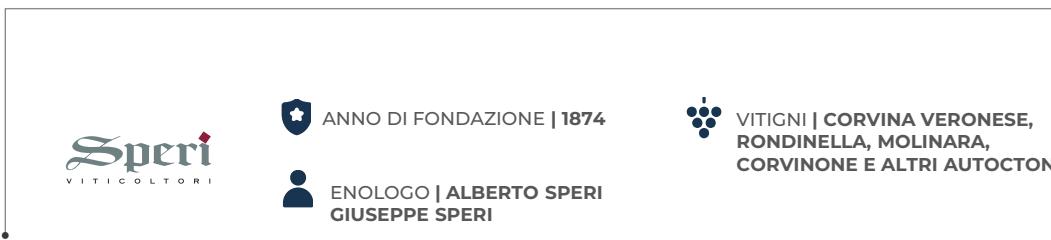
**Colore** Colore rosso granato.

**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



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
 GRUPPO MEREGLI