



San Michele

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

CLASSICO



UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara.

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Appassimento delle uve per circa 5 mesi.

AFFINAMENTO

In botti di rovere da 5 hl.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 24 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: confettura, frutta matura a bacca rossa, frutta, secca, fichi, nocciola.

Gusto: intenso e molto persistente, complesso, vellutato, dolce ma non stucchevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 C°

ABBINAMENTI

Da degustare a fine pasto con pasticceria secca, paste frolle, cioccolato, spezie e frutta secca.

Interessante anche l'accostamento con formaggi dal gusto deciso o stagionati.