

MELILOTO 2011

Recioto della Valpolicella

Biologico / Organic

Da uve coltivate con metodo biologico.

From organically grown grapes.



Azienda Agricola

VALENTINA CUBI

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigni: Corvina, Rondinella.

Zona di produzione: Le uve provenienti da agricoltura biologica sono state prodotte nella parte di vigneti certificati, alle porte della città di Verona. Qui sono iniziate le sperimentazioni ed applicazioni biologiche prima di passare ai vigneti di proprietà sulle colline di Fumane. La densità dei vigneti di Verona è di circa 5000 ceppi / ha il sistema di allevamento è a guyot.

Resa: 55hl/ha

Sistema di allevamento: Guyot, pergola singola e doppia.

Vendemmia: Le uve vengono raccolte a mano da metà settembre fino alla seconda metà di ottobre.

Vinificazione: Le uve per il Recioto sono state raccolte a mano in piccole cassette in cui vengono poste in fruttai, a riposo, per l'essiccamento, per alcuni mesi. Dopo il periodo di appassimento delle uve sono poste in fermentini troncoconici per la fermentazione alcolica. L'estrazione è aiutata da rimontaggi. Il processo di fermentazione è molto lento, a causa dell'elevato livello di zucchero e necessita di circa 30 giorni per essere completato. Durante questo periodo il vino è sottoposto a fermentazione malolattica.

Affinamento: Dopo la fermentazione alcolica il vino è stato travasato e di nuovo in acciaio inox, dove è rimasto sur lie per la naturale stabilizzazione e chiarifica. Segue un secondo travaso ed un successivo invecchiamento ulteriori 6 mesi in acciaio inox.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 16,5%

Acidità totale: 5,6 g/l

Residuo zuccherino: 91,6 g/l

Note di degustazione: Rosso rubino profondo. Bouquet dolce e fresco, con note di cioccolato scuro grattugiato e ciliegie sotto spirito. Tocco di foglie di tabacco. Grande equilibrio tra dolcezza e freschezza, con un finale lungo e complesso.

TECHNICAL INFORMATION

Grape varieties: Corvina, Rondinella.

Vineyard area: The organically grown grapes were produced in the estate's certified organic vineyards near the City of Verona. It was here where the estate ran the first series of experiments before the estate's vineyards in the hills of Fumane were converted. The density of the Verona vineyards is around 5000 vines/ha, which are guyot trained.

Yield: 55hl/ha

Training system: Guyot, double pergola, single pergola.

Harvested: The grapes are hand harvested from mid-September until the second half of October.

Vinification: The grapes for the Recioto were hand picked in small crates in which they were dried for two months. After the drying period the grapes were led into tronconic stainless steel for the alcoholic fermentation, where extraction was aided by remontage. Fermentation was very slow due to the high level of sugar and took about a total of 30 days to complete. During this period the wine also underwent malolactic fermentation.

Elevage: After the alcoholic fermentation the wine was racked off and put back into stainless steel, where it remained on the fine lees for a natural stabilisation and clarification. This was followed by a second racking and the wine was subsequently aged for a further 6 months in stainless steel.

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 16,5%

Total acidity: 5,6 g/l

Sugars: 91,6 g/l

Tasting Note: Deep violet ruby. Earthy, and sweet and fresh nose with notes of grated dark chocolate and cherries steeped in alcohol. Touch of tobacco leaf. Great balance between sweetness and freshness, with a complex and long finish.

