

# Roberto Mazzi e figli



## Recioto della Valpolicella "Le Calcarole"

Nome del vino: Le Calcarole

Denominazione: Recioto Classico della Valpolicella Doc

Zona di produzione: Negrar

Cru: Calcarole

Superficie del vigneto: 1 ha

Uvaggio: 65% Corvina, 10% Corvinone, 20% Rondinella e 5% Molinara  
Tipo di terreno: Calcareo

Esposizione: Sud-Ovest (315 m s.l.m.)

Densità d'impianto: 3200 (vecchie) 4150 (nuove) vigne/Ha

Kg di uva: 2kg/vigna e 80 Ql/Ha

**Breve descrizione del processo di vinificazione e invecchiamento:**  
La fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (24°C.) avviene in vinificatore inox con leggera rottura giornaliera del cappello di vinacce, ad intervalli o continuo, tramite rotazione interna dello stesso. L'invecchiamento del vino è in legno per 24 mesi più ulteriori 6 di affinamento in bottiglia.

**Appassimento:** ancora con metodo naturale in cassette e graticci in locali ben aerati con controllo periodico dello stato di sanità delle uve e pigiatura secondo l'annata a inizio o metà febbraio.

**Gradazione alcolica:** 15,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 150 gr./l

**Caratteristiche visive, olfattive e gustative:** Di colore rosso rubino intenso, con profumi di confettura di frutta a bacca rossa e spezie. Il gusto è rotondo, caldo e avvolgente con retrogusto tipico amarognolo dovuto alla tipologia di terreno e molto persistente nel finale.

**Abbinamenti:** particolarmente interessante con formaggi piccanti e dessert a pasta secca. Ideale anche con cioccolato fondente (max. 70% cacao)

**Temperatura consigliata:** 16 °C.

**Bottiglie annue prodotte:** 5.000 da 0,375 l