



## Recioto

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

*Il vino della tradizione, ottenuto dalla vinificazione di uve passite.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

*Colore: rosso rubino intenso di grande concentrazione.  
Profumo: ricco e fruttato, con sentori di fichi e ciliegie sotto spirito.  
Sapore: piacevolmente dolce, pieno ed equilibrato, con note di confettura di ciliegie e di prugne.*

### UVE

Corvina veronese 65%,  
Rondinella 30% e Molinara 5%.

### PROVENIENZA

San Pietro in Cariano  
in Valpolicella Classica.

[www.villagirardi.it](http://www.villagirardi.it)



### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Appassimento delle uve  
per 5 mesi nel fruttaio.  
1 anno in tonneaux da 5 hl.

**ALCOL**  
13% by vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16°C

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**  
Vino da dessert, pasticceria secca.  
Bevuto da solo è un grande vino da conversazione.

**BOTTIGLIA**  
750 ml