



## Recioto della Valpolicella Classico DOCG 2020

### Andamento climatico

L'autunno ha registrato un clima mite con nevicate tra Novembre e Dicembre. L'inverno è stato caratterizzato da temperature rigide, con il periodo più secco concentrato tra Gennaio e Febbraio. La primavera è iniziata con temperature insolitamente elevate, fino a 25°C, seguite da un brusco calo dovuto a piogge e nevicate in quota. L'estate è stata calda e asciutta, con picchi fino a 40°C, mentre le abbondanti piogge nella seconda metà di Agosto hanno favorito un'accelerazione della maturazione delle uve.

### Vinificazione e maturazione

La vinificazione del Recioto inizia con la raccolta manuale di uve mature, principalmente Corvina, Corvinone e Rondinella.

Le uve vengono fatte appassire per alcune settimane in fruttaio ventilato, concentrando zuccheri e aromi.

Dopo la pigiatura, la fermentazione avviene lentamente a temperatura controllata e viene interrotta prima del completo svolgimento, così da preservare parte degli zuccheri naturali.

Il vino segue infine un breve affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia, che ne armonizza struttura ed eleganza.

### Note degustative

Il Recioto Cesari si presenta di un rosso porpora intenso, con aromi di ciliegia sotto spirito, confetture di frutti di bosco e mora, con delle note finali di cacao, caffè e una nota balsamica di mirto.

Al palato risulta morbido e fresco, di buona struttura, con tannini setosi e ben bilanciati.

**Suolo:** variegato con prevalenza di suolo calcareo e argilloso.

**Varietà:** Corvina Veronese; Corvinone; Rondinella

**Periodo raccolta:** metà Settembre - inizio Ottobre



**Periodo di appassimento:**  
minimo 3 mesi



**Processo produttivo:**  
vinificazione e fermentazione;  
affinamento finale in bottiglia



**Temperatura di servizio  
suggerita:** 16-18°C

### Dati Analitici:

**Alcol:** 13,0%Vol.

**Acidità Totale:** 6 g/l

**Acidità Volatile:** 0,50 g/l

**Estratto secco netto:** 36 g/l

**Zuccheri riduttori:** 100 g/l

**Formati:** 0,50 l