



SECONDO
MARCO

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA CLASSICO

2017

*"Se il lupo li scopò,
ti tole nù dolse."*



Denominazione: Recioto della Valpolicella
Classico Docg

Vitigni: Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella
25%.

Zona di origine: Valpolicella Classica

Vigneti e terreni:

Vigneti situati ai piedi della vallata di Fumane, lato
sinistro ad un'altitudine di 170 m s.l.m. con una
tipologia di terreno argilloso-calcareo.
Sistema di allevamento Pergoletta "Y".

Vinificazione:

Raccolta manuale dei migliori grappoli e messa a
riposo per 140 gg ca. Fermentazione di 30 gg a
basse temperature e successiva svinatura.

Invecchiamento: 6 mesi in cisterne di acciaio, 24
mesi in botte da 7 HL e successivo affinamento di
6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13 %

Caratteristiche Organolettiche:

Vino rosso dolce dal colore rosso rubino intenso.
Ricco al naso con note di ciliegia, lampone e
cioccolato.

Dal gusto morbido, moderatamente dolce e ben
bilanciato da una eccezionale mineralità.





SECONDO
MARCO

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA CLASSICO 2017

*"Se il lupo li scopò,
ti tole nù dolse."*



Designation: Recioto della Valpolicella DOCG
Classico

Grape Varieties:
Corvina 60%, Corvinone 15% e Rondinella 25%.

Area: Valpolicella Classica

Soil and Training system:
The vineyards are located on the left side of Fumane valley, lying at 170 m/a.s.l., with a clay-limestone soil and a trellis system "Y" Pergoletta.

Vinification:
Manual harvest of the best bunches followed by a withering for about 140 days.
Fermentation at low temperatures for about 30 days followed by racking.

Ageing:
6 months in steel tanks, 24 months of maturation in small barrels of 6 HL. Ageing in the bottles for 12 months.

Alcohol content: 13%

Tasting Notes:
Intense red color, rich at nose with notes of cherry, raspberry and chocolate.
Soft, moderately sweet, and well-balance, with an exceptional minerality.





SECONDO
MARCO

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA CLASSICO

2017

*"Se el lupo li scopò,
ti tole nù dolse."*



Denominación de Origen: Recioto della Valpolicella
Classico Docc

Variedad: Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella
25%.

Zona: Valpolicella Classica

Viticultura:

Víñedos situados al principio de Fumane a una
altitud de 170 m. La tipología de suelo es arcilloso-
calcáreo y el sistema de entrenamiento: Pergoleta
"Y".

Elaboración y Crianza:

Selección manual de los racimos más finos seguida
da un periodo de seca de unos 140 días.

Fermentación de 30 días a bajas temperaturas y
posterior trasiego.

6 meses en tanques de acero, 24 meses en barricas
de 7 hl y posterior crianza de 6 meses en botella.

Grado Alcohólico: 13%

Notas de cata y maridaje:

Vino tinto dulce de color rojo rubí intenso.

Nariz rica con notas de cereza, frambuesa y
chocolate. Sabor suave, moderadamente dulce y
bien equilibrado por una mineralidad excepcional.
Perfecto con postres tradicionales, especialmente
pasteles secos y chocolate, pero también
acompañando quesos erborinati.

