

Monte Tabor
**RECIOTO DELLA
VALPOLICELLA DOCG**



Uve	65% Corvina, 25% Corvinone, 10% Rondinella
Gradazione alcolica	14,5% vol.
Zona di produzione	Valpolicella, Verona, Veneto
Posizione	I vigneti si trovano in zona collinare, nella vallata di Illasi
Altitudine dei vigneti	220 - 300 metri
Sistema di allevamento	Pergola
Terreno	Calcareo, di origine sedimentaria
Colore	Rosso rubino intenso con sfumature violacee
Bouquet	Complesso, con aroma di composta di amarene e note di mandorla e spezie
Gusto	Intenso, dotato di un piacevole equilibrio tra dolcezza e freschezza, finale pulito persistente
Temperatura di servizio	16°-18° C Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima di servire
Abbinamenti	Perfetto come vino da dessert, tradizio- nalmente si accompagna alle torte e ai biscotti secchi; piacevole anche con torte alla fragola o alla ciliegia, con il cioccolato fondente e i dolci al cioccolato. Inoltre, è estremamente gradevole in abbinamento a qualsiasi tipo di formaggio, oppure sem- plicemente come vino da meditazione

Il Recioto è il vino più antico della Valpolicella, tradizionalmente apprezzato in occasione delle festività. Le sue radici affondano nella storia della regione, fino ai tempi dei Romani, che pare siano stati i primi a produrre questo vino dolce e prezioso. Il Recioto è fatto esclusivamente con varietà di uve locali, nel nostro caso Corvina, Corvinone e Rondinella, che vengono fatte appassire per circa 3 mesi prima della pigiatura, così da avere una concentrazione di tutte le sostanze all'interno dell'acino. Dopo la vinificazione il vino invecchia in tonneau di rovere francese per circa 30 mesi.