

**Speri Viticoltori**  
**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA**  
**CLASSICO D.O.C. 2011 - 500ml**  
Vêneto, Itália



**Speri**  
VITICOLTORI

UVAS: 65% Corvina Veronese, 30% Rondinella e 5% de outras uvas autóctones

TIPO: Tinto doce

VINIFICAÇÃO: A colheita manual do vinhedo La Roggia, acontece entre os dias 1 e 15 de outubro. As uvas ficam por 120 dias “na sala de desidratação” com condições ideais de temperatura, humidade e ventilação. As uvas perdem 44% do seu peso inicial, aumentando a concentração de açúcar. A maceração ocorre em tanques de aço inoxidável na temperatura de 18°C por 25 dias, com bombeamento periódico. Separação das cascas e transferência do vinho para barricas de 500 litros, com diversas decantações para retirar os resíduos sólidos. Envelhecimento em barrica por 24 meses e afinamento em garrafa por 6 meses.

COMENTÁRIOS: Um vinho passificado refinado e elegante com inquestionável charme que é um convite tentador para descobrir um mundo de fragrâncias.

AVALIAÇÃO: RP 92 (2006) e GR 2B

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

HARMONIZAÇÃO: Doces clássicos italianos conhecidos como pasticceria secca.



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554