



NOVAIA



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO CRU “LE NOVAJE” 13% alc.



- **QUALIFICAZIONE:** Recioto della Valpolicella DOCG Classico – CRU “Le Novaje” – Biologico.
- **CLASSIFICAZIONE DEL VINO:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita V.Q.P.R.D.
- **VARIETA' DELLE UVE:** Corvina, Corvinone, Rondinella ed altre uve autoctone.
- **SUPERFICIE E PENDENZA DEL VIGNETO LE NOVAJE:** 1,5 ha, 10%.
- **ORIGINE:** Dal nostro vigneto “Le Novaje”, in località Novaia a Marano di Valpolicella (prov.Verona). Un vigneto collinare (320 m s.l.m.) in Valpolicella Classica, dalla prevalente esposizione sud/sud-est, dal terreno marnoso intercalato da sottili strati di argilla e calcare.
- **ETA' MEDIA DEI VIGNETI:** 40 anni.
- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO E DENSITA' D'IMPIANTO:** Pergola doppia con densità d'impianto di 3300 ceppi/ha.
- **PRODUZIONE PER ETTERO:** 9000 Kg/ha.
- **VENDEMMIA ED APPASSIMENTO DELLE UVE:** Terza decade di Settembre con raccolta manuale delle uve, accuratamente selezionate, destinate all'appassimento. Surmaturazione in un tradizionale fruttaiolo collinare per 140. gg circa.
- **VINIFICAZIONE:** Diraspatura e pigiatura soffice delle uve durante il periodo invernale. Fermentazione a bassa temperatura (max 15° C) in piccoli recipienti d'acciaio inox per 40-50 gg., di cui 10 gg. di macerazione prefermentativa a freddo sulle vinacce; rimontaggi quotidiani e delestage; arresto della fermentazione con travasi ripetuti e “Tecnologia del freddo”; fermentazione malolattica fino a completamento in legno. Batonage su lieviti propri in barrique.
- **AFFINAMENTO:** 12 mesi in botti di legno; 6 mesi in bottiglia.
- **CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO E CONSERVAZIONE:** Ben conservato può esaltare tutte le sue potenzialità nei 6/7 anni successivi alla vendemmia. Si consiglia bottiglia coricata al buio, in ambiente fresco, con umidità e temperatura costanti.
- **PROFILO SENSORIALE:** Dal colore rosso granato carico, con riflessi violacei; al naso un profumo intenso, fruttato se bevuto giovane, con sentori di frutta rossa e sottobosco, spezie, caffè e cioccolato amaro. Al palato una buona alcolicità, una grande struttura, residui zuccherini tali da rendere un sapore dolce, vellutato, caldo ed avvolgente, elegante, molto intenso e di lunghissima persistenza aromatica, con decisi sentori di frutta in confettura e vaniglia.
- **ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Dolci a pasta secca, al cioccolato, alle spezie; cioccolato amaro, frutta secca, mostarde, formaggi, foie gras.
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Fresco od a temperatura ambiente, a seconda dell'occasione o dell'abbinamento gastronomico.
- **FORMATI:** 500 ml.