



TOMMASI
Viticoltori dal 1902



"Fiorato"

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO DOCG

2012

STORIA E TERRITORIO:

È il vino della tradizione, ottenuto dalla vinificazione di uve passite. Le uve, provenienti dal vigneto collinare "Fiorato", vengono lasciate in cassette di legno o sui tradizionali graticci di bambù collocati in fruttai molto arieggiati, dove rimangono per 5-6 mesi. L'espressione dialettale "recia" indica il grappolo piccolo o una sua parte.



VIGNETO:

Vigneto FIORATO comune di San Pietro in Cariano in Valpolicella Classica.



VITIGNI:

Corvina veronese 65%,
Rondinella 30% e Molinara 5%.



CONTENUTO ALCOLICO:

13%



MATURAZIONE:

Appassimento delle uve per 5 mesi nel fruttajo, in seguito 1 anno in tonneau da 5 hL.



NOTE DEGUSTATIVE:

Dal colore rosso rubino intenso di grande concentrazione. Ricco e fruttato, con sentori di fichi e ciliegie sotto spirito. Dal sapore piacevolmente dolce, pieno ed equilibrato, con note di confettura di ciliegie e di prugne.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Vino da dessert, pasticceria secca.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito leggermente fresco a 16°C.



BOTTIGLIA:

375 ml

