

Recioto "La Tesa"



"La Tesa" è l'espressione autentica dell'antico vino della Valpolicella, il Recioto. Questo nettare rosso rubino, dolce e speziato, ha sempre allietato le tavole dei vignaioli e dei salotti nobiliari veronesi. Il suo nome deriva dalla parola "recia", dialetto veronese per "orecchia", poiché si riferisce ai lobi più alti del grappolo che contengono acini con maggiore concentrazione di succo e di zuccheri. Il Recioto è da sempre il vino di lusso della Valpolicella, riconosciuto dagli abitanti della regione e dai veronesi come un'autentica espressione di qualità e di gioia di vivere.



Zona di produzione

Valle di Negrar, Valpolicella classica.



Uvaggio

2.5 kg di uva appassita fino a circa metà gennaio (Corvina gentile, Corvina grossa, Rondinella, Molinara).



Vendemmia

A mano nella seconda metà di settembre con posizionamento delle uve in cassetta. Le uve vengono sottoposte ad appassimento fino a circa la metà di gennaio.



Pigiatura

Nel mese di gennaio, previa cernitura dei grappoli, viene effettuata una pigiatura soffice.



Fermentazione

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e contatto con le bucce per circa 40 gg. con pigiatura manuale.



Affinamento

Fermentazione in acciaio, seguita da 18/24 mesi in grandi botti di Rovere di Slavonia. Almeno 12 mesi in bottiglia prima della vendita.



Caratteristiche Organolettiche

Il Recioto "La Tesa" offre un sapore dolce, secco, ricco e succulento, rappresentando l'apice della tradizione enologica della Valpolicella. Presenta un colore rosso porpora molto carico, un intenso profumo di ciliegia sotto spirito con note lievi e ben integrate di frutti di bosco e lampone. L'ingresso al palato è voluttuoso e vellutato, con una nota sapida e salina che sostiene la bevibilità del vino. Prevala la sensazione del pepe nero aromatico e una nota dolce di noce moscata. Il frutto nero di bosco e la prugna essicata prevalgono con nobile eleganza e decisa persistenza.



Abbinamento

Perfetto in abbinamento a pandoro e panettone, cantucci toscani, dolci a pasta secca e friabile, mousse di cioccolato e frutti di bosco, cheesecake. Da provare assolutamente con formaggi semistagionati, anche erborinati.

"La Tesa" è la scelta ideale per chiudere un pasto con un tocco di eleganza dolce e raffinata.

Temperatura di servizio

14 – 16° C.

Gradazione alcolica

12,5%

NEPOS
VILL
Æ
+