



**VENTURINI**

VITIGNI:  
Corvina 70%  
Rondinella 25%  
Molinara 5%

CONTENUTO:  
750ml

GRADAZIONE ALCOLICA:  
13% vol.

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E  
CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:**

Situati nella Valpolicella Classica, zona  
collinare: Vigneto "Le Brugnine".  
Altimetria: media 250 m s.l.m.  
Esposizione prevalente Sud-Ovest  
Tipologia del terreno: molto leggero,  
calcareo, ricco di scheletro.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
E DENSITÀ DELL'IMPIANTO:**

Pergola trentina, circa 3000 viti per ettaro.  
Età media delle viti in produzione: 20 anni.  
Carico di gemme per ceppo: 20-25.

RESA PER ETTARO ALLA RACCOLTA D'UVA:  
60 quintali.

**EPOCA E CONDUZIONE  
DELLA VENDEMMIA:**

Seconda quindicina di settembre,  
raccolta e cernita manuale.

**TECNICA DI PRODUZIONE:**

Si scelgono i grappoli più belli e più sani  
e si ripongono in plateaux in appositi locali,  
la cui caratteristica essenziale è di  
essere asciutti e ben aerati.  
Ivi riposano fino al mese di febbraio,  
perdendo nel frattempo  
circa il 50% del loro peso.

**VINIFICAZIONE:**

Fine febbraio.  
Pigiatura: tradizionale, senza diraspatura.  
Temperatura di fermentazione tra i 10°/15°.  
Durata della macerazione: 30 giorni.  
Rimontaggi giornalieri periodici.  
Fermentazione lenta.  
Trasferimento in vasi vinari acciaio inox.  
Travasi frequenti per contenere  
il maggior residuo zuccherino.  
Maturazione in vasi vinari acciaio inox.  
Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**Recioto**  
della Valpolicella

denominazione di origine  
controllata e garantita  
classico



Vino rosso granato piuttosto intenso.  
Il profumo è finissimo e delicato,  
il sapore caldo, pieno, vellutato, dolce.  
È un vino da dessert; sposa ogni  
genere di dolci da forno, dal tipico  
"Pandoro" al "Panettone",  
dai dolci secchi alle crostate di frutta.  
Il termine Recioto deriva dal veneto  
"recia" che vuol dire orecchia.  
Designa sia le piccole ali o  
grappoletti laterali che coronano  
il grappolo principale, sia  
soprattutto un grappolo scelto  
di qualità e perciò più felicemente  
destinabile all'appassimento.  
Va servito ad una temperatura di 16°C.