



**VENTURINI**

  
**le Brugnine**  
*Recioto della Valpolicella*  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
*classico*



Vino da meditazione ottenuto dall'appassimento di uve provenienti dal vigneto "Le Brugnine".  
L'affinamento in botti di legno di rovere per 12 mesi eleva le caratteristiche organolettiche di questo vino.  
Il colore è rosso granato piuttosto carico, il profumo è finissimo e delicato con sentori di viola e frutta secca.  
Un vino dal sapore delicato, pieno, vellutato ed amabile; si sposa con ogni genere di dolci da forno.  
Va servito ad una temperatura di 16°C.

**VITIGNI:**  
Corvina 70%  
Rondinella 25%  
Molinara 5%

**CONTENUTO:**  
500ml  
**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 plateau in appositi locali, la cui caratteristica essenziale è di essere asciutti e ben aerati.  
Ivi riposano fino al mese di marzo, perdendo nel frattempo circa il 50% del loro peso.

**VINIFICAZIONE:**  
Fine marzo.  
Pigiatura: tradizionale, senza diraspatura.  
Temperatura di fermentazione tra i 15°/20°.  
Durata della macerazione: 30 giorni.  
Rimontaggi giornalieri periodici.  
Fermentazione lenta.  
Trasferimento in botti di legno francese per 12 mesi.  
Affinamento in bottiglia per 6 mesi.