

# VILLA SPINOSA



*È il Recioto fatto come un tempo, quando dire Recioto era dire Valpolicella: moderatamente dolce, elegante ed equilibrato, con profumi di amarena e spezie, è il vino del cuore che mette di buon umore, ringiovanisce e ha il sapore della festa. Un vino che ha il pregio di associare alla dolcezza il carattere: un virtuoso binomio che mia Nonna Francesca, cui questo Recioto è dedicato, sosteneva dovessero possedere anche gli uomini.*

## Abbinamenti gastronomici

*Sorprendente con i formaggi, si sposa anche con il tradizionale pandoro e panettone, e con crostate di pasta frolla o dolci secchi.*

## Servizio

*Va servito a 14-16 °C in bicchieri di media grandezza (borgogna).*

## Longevità in bottiglia

*15-20 anni.*

## Numero bottiglie prodotte (0,500 lt)

*1.800*

## “FRANCESCA FINATO SPINOSA” RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2013

### Vitigni

Quasi totalità di Corvina Veronese e Corvinone e piccola percentuale di Rondinella.

### Collocazione geografica

Vigneti di proprietà situati a Negrar in Valpolicella, nelle località Jago e Costa del Buso, e a Marano di Valpolicella, in località Figari, zone collinari della Valpolicella Classica.

### Caratteristiche del vigneto

*Altitudine:* tra 230 e 423 metri s.l.m.

*Esposizione:* verso levante, vigneto Jago e Costa del Buso (Negrar in Valpolicella) e verso ponente, vigneto Figari (Marano di Valpolicella).

*Tipologia del terreno:* terreni calcarei, poco profondi e di media fertilità, originati da depositi marini.

*Sistema di allevamento:* Guyot, da 3.300 a 4.500 viti per ettaro.

*Resa:* 80-100 quintali di uva per ettaro, di cui solo i grappoli migliori sono destinati a questo vino.

### Vendemmia

Dalla metà di settembre all'inizio di ottobre, raccolta manuale delle uve, selezionando i grappoli e depositandoli in apposite cassette per l'appassimento nei fruttai.

### Appassimento

Periodo di 3-4 mesi in cui le uve perdono circa il 30% del peso iniziale.

### Vinificazione

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve appassite.

*Fermentazione:* in acciaio.

*Temperatura di fermentazione:* 10-18 °C.

*Durata della macerazione:* circa 3-4 settimane, con rimontaggi quotidiani; successiva svinatura in presenza di una buona quantità di zuccheri non fermentati.

*Fermentazione malolattica:* in primavera.

### Affinamento

*In acciaio:* fino ad aprile.

*In legno:* 12 mesi in tonneau da 500 litri di rovere francese e 2 anni in botti di rovere di Slavonia da 20 ettolitri.

*In bottiglia:* 12 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

*Colore:* rosso profondo.

*Profumo:* sentori di amarena, vaniglia e confettura.

*Sapore:* pieno e persistente. La moderata dolcezza dona un equilibrio delicato e vellutato, che esalta l'eleganza.

### Contenuto alcolico

15%