



Recioto classico della valpolicella

EL CAMPANAR

Terreni: Calcarei.

Posizione ed età dei vigneti: In media collina, nel vigneto "Campanar", che ha circa vent'anni di età.

Vitigni: Da una accurata selezione di Corvina Corvinone per il 70% e Rondinella per il 30%.

Produzione per ettaro: 80q/ha

Vendemmia : Dalle migliori uve selezionate e vendemmate a mano a fine Settembre. Appassimento nel Fruttaio per circa 120 giorni.

Vinificazione: Pigiatura soffice in gennaio con macerazione prolungata per 30 giorni. Fermentazione in acciaio.

Affinamento: In acciaio.

Colore: Rosso brillante intenso con riflessi granati.

Profumi: Si presenta con un bouquet fine, etereo, fruttato e fragrante con piacevoli sentori di ciliegia.

Gusto: dolce, vellutato, con intense note di ciliegia. Grazie alla maturazione in acciaio, mantiene una piacevole freschezza. Il Recioto è il classico vino rosso da dessert, ricco ed armonico.

VIGNA
800
di GIANFRANCO ELAMPINI

Az. Agricola VIGNA '800
di Elampini Gianfranco
via Moron 46, Negrar (VR)
Tel. 045 600 01 33
Fax 045 600 07 43