

Azienda Agricola  
**BOSCAINI CARLO**



## La Sengia Recioto della Valpolicella DOCG Classico



Sconfina nei secoli l'origine di questo delicato vino da dessert pregno d'incanto. Il prolungato appassimento delle uve, maggiore rispetto all'appassimento delle uve dell'amarone, consente elevate concentrazioni nell'acino. La grande ricchezza zuccherina iniziale nel mosto non viene completamente trasformata in alcol. Si origina un liquido di rara suggestione, dove alcol e zucchero finali ben si amalgamano in una trama dolce e sericea, dall'ampia sinfonia di profumi all'olfatto che conduce alla rosa appassita, ai mirtilli di bosco, alle amarene sottospirito. Il vino da meditazione per antonomasia! Era il vino delle donne!  
Si eleva, se accompagnato, in un ideale percorso gustativo, dolci secchi e pastosi, creme e formaggi freschi particolarmente ricchi in materia grassa, mieli e confetture.

**UVE:** Le migliori uve dei nostri vigneti allevati a pergola e guyot (filare) con 4000 ceppi/ha vengono selezionate e fatte appassire nel fruttajo fino a febbraio/marzo. Le varietà impiegate sono le caratteristiche corvina 40% corvinone 40%, rondinella 20%

**PROVENIENZA:** zona collinare dell'azienda

**TIPO ALLEVAMENTO VITI:** pergola e guyot; 4000 ceppi/ettaro

**TECNICHE DI VINIFICAZIONE:** fermentazione condotta a bassa temperatura per 10 gg con tre rimontaggi giornalieri. Svinatura veloce per mantenere la dolcezza del vino.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 6 mesi

**DATI ANALITICI:** grado alcolico 13.5% vol., acidità totale 6 g/l espressa in acido tartarico, estratto secco netto 33 g/l, zuccheri residui 8g/l.

**CONSIGLI:** conservare la bottiglia al buio non oltre i 20°C massimo 2/3 anni. Non adatto all'invecchiamento.

**BOTTIGLIA:** bordolese pesante 0,50 l