



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
CLASSICO DOCG

*Una dolce melodia
che tende all'etereo.*

Uvaggio

Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%.

Vinificazione

Le uve, raccolte a mano nell'ultima decade di ottobre, vengono distribuite sui plateau, grandi vassoi in legno, e fatte appassire per 5-6 mesi nel nostro fruttai. Otteniamo un'alta concentrazione di zuccheri che ci permettono di produrre un vino con 100-120 grammi / litro di zucchero. Viene fatta pigiare e l'uva rimane in macerazione per circa 30 giorni a temperatura controllata (18°C).

Affinamento

In vasche di acciaio per 6 mesi
a bassa temperatura (3-4 °C).

Note organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi limpidi; profumo di frutta dolce, mora e mirtillo, noce, tabacco; gusto elegante, molto equilibrato, che richiama le note olfattive.

Abbinamenti consigliati

Dolci secchi, cioccolato e formaggi morbidi.

Temperatura di servizio

15/ 18 °C

Gradazione alcolica

13,5%

www.vinidindo.it



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
CLASSICO DOCG

*A sweet melody that tends
to the ethereal.*

Grape varieties

Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%.

Vinification

The grapes for the production of Recioto, harvested last week of October, are distributed on plateaux, large wooden trays and withered for 5-6 months in our fruit cellar. We get a high concentration of sugars that allow us to produce a wine with 100-120 grams/liter of sugar content. The maceration lasts about 30 days at a controlled low temperature (18°C).

Ageing

6 months in steel tanks
at low temperature (3-4 °C)

Organoleptic notes

Intense ruby red colour with clear reflections; scent of sweet fruit, blackberry and blueberry, walnut, tobacco; elegant taste, very balanced, which recalls the olfactory notes.

Serving suggestion

Dry sweets and chocolate, soft cheeses.

Service temperature

15 / 18°C

Alcoholic content

13.5%

www.vinidindo.it