



RECIOTO della Valpolicella DOC

Le uve, le stesse utilizzate per la produzione dell'Amarone, vengono messe ad appassire nei plateau per alcuni mesi e pigiate in marzo, quando hanno raggiunto la massima concentrazione zuccherina.

Il Recioto Righetti è un vino dolce dal brillante colore violaceo, intensamente fruttato con sentori di viola mammola.

E' un vino da dessert, ottimo in abbinamento ai dolci di pasta frolla e al classico pandoro veronese.

GRADO ALCOLICO: 12,5%

ABBINAMENTI: ottimo con formaggi stagionati e piccanti, classico l'abbinamento con pasticceria secca alle mandorle e cioccolato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° C

