



Recioto della Valpolicella DOCG Classico

ROTWEINE



Alkohol: 12,5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Klassisches Gebiet der Valpolicellazone nördlich von Verona. In den Hügeln der Gemeinden von Negrar, Valgatara und Fumane.

Rebsorten: Handgelesene rote Trauben der Sorten Corvina (50%), Rondinella (40%) und anderen (10%) werden gesäubert und in Obstkisten in speziell belüfteten Räumen langsam getrocknet. Danach werden die inzwischen teilrosinierten Trauben zu einem trockenen, hochkonzentrierten Wein nach einem traditionellen Verfahren verarbeitet. Dabei wird dieser Wein nur in den besten Jahrgängen produziert.

Boden: Kalk- und Tonboden glazialen und alluvialen Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Leichte Pressung der Trauben, sehr langsame Gärung (die auch einige Monaten dauern kann) mit Schalenkontakt unter ständiger Temperaturkontrolle (22-23°C.) in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

Beschreibung: Dessertwein, körperreich, fruchtig mit einer feine Süße.

Farbe: Dunkles rubinrot.

Duft: Blumig, frisch, intensiv und fruchtig im Bouquet.

Geschmack: Samtig und körperreich mit einer feine Süße.

Trinktemperatur: 18-19°C.

Lagerung: Er kann mehrere Jahre gelagert werden und sollte in einem dunklen, trockenen und gut gelüfteten Raum lagern.

Serviervorschlag: Dessertwein, eignet sich besonders zu Keksen und Suessspeisen oder auch -als Dessert- allein.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,50 g/l

Zucker: 149,00 g/l

SO₂ gesamtmenge: 96 mg/l

Freies SO₂: 22 mg/l

Trockene Extraktnettomenge: 33,0 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,60 g/l

