

Recioto

della Valpolicella DOCG Classico



Alkohol: 12.5% vol.

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

Weintrauben: Handgelesene Trauben der Sorten Corvina (50%), Rondinella (40%) und andere rote Trauben (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.

Weinbereitungssystem: 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: Funkelndes rubinrot, zum granatrot neigend.

Duft: Intensiv, fein, duftend, erinnert an Bittermandeln.

Geschmack: Blumig, frisch, intensiv und fruchtig.

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.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO2	Freies SO2	Netto Trockenextrakt
125 g/l	5.80 g/l	0.50 g/l	107 g/l	24 g/l	35.0 g/l