



Recioto della Valpolicella

Art des Weins:
Rotwein

Dosierung:
0,75 l

Farbe:
kräftiges granatrot

Bouquet:
intensiver Duft von Kirschen und Waldbeeren, würzig, harmonisch und ausgeglichen.

GESCHMACK:
lieblich, voll und samtig

Herstellungsgebiet:
Valpolicella classica Gebiet, Grundstück "Le Pontare", seit den frühen Morgenstunden der Sonne ausgesetzt

Züchtungsmethode:
Veroneser-Art Laube Methode mit einem Durchschnittsalter von über 30 Jahren

Rebsorte:
Corvina veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara 5%, andere Sorten 5%

Boden:
tuffsteinartig, lehmig und kalkhaltig

Herstellungstechnik:
Der Wein wird Ende Januar hergestellt mit einem Stop des Gärungsprozesses durch Kühlung, um den Zuckergehalt zu bewahren.

Alkoholgehalt:
13,5% Vol.



PASST ZU:

er passt gut zu allem trockenen Gebäck und ist auch mit einigen Weichkäse Sorten ausgezeichnet. Ideal in Gesellschaft zu genießen bei Zimmertemperatur servieren