

Fanotti

viticoltori dal 1860



Recioto della Valpolicella

Type de vin:

Vin rouge

Dosage:

0,75 l

Couleur:

rouge vif

Arôme:

vif de cerise et fruits rouges, épicé, harmonique, équilibré

GOÛT:

moelleux, plein et velouté, chaud

Zone de production:

Valpolicella classique "Ferme le Pontare", exposé au soleil dès premières heures du matin

Système d'exploitation:

pergola véronaise, âge moyenne plus de 30 ans

Raisins:

Corvina véronaise 70%, rondinella 20%, molinara 5%, autres 5%

Terrain:

tufacé, argileux et calcaire

Vinification:

Vinification à fin janvier. Arrêt de la fermentation par la réfrigération pour préserver le sucre.

Degré alcoolique:

13,5% Vol.



COMBINAISON:

desserts secs, excellent aussi avec quelques fromages à pâte molle,
idéal à déguster en compagnie.

chambré