



2016 Recioto Valpolicella Classico DOC

Giovanni Allegrini

Ein Meditationswein par excellence

Beschreibung:

Giovanni Allegrini war ein leidenschaftlicher Liebhaber des Recioto, dem süssen "Bruder" des Amarone. Deshalb haben seine Kinder dem grossen Innovator des Valpolicella, diesen einzigartigen, roten Süsswein gewidmet. Zunächst werden die besten Trauben der typischen Rebsorten Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella und Oseleta etwa 5 Monate lang getrocknet, sodass sich der Zuckergehalt erheblich konzentriert und die Aromen sich stark verdichten – die Früchte verlieren dabei etwa 40% bis 45% ihres Gewichtes. Anschliessend gärt der Recioto nach einer sanften Pressung im Stahltank, bevor er 14 Monate in neuen Barriques, 2 Monate in grossen Fässern und weitere 10 Monate in der Flasche reift.

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci, Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Venetien
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Allegrini
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	14.0 %
Artikelnummer:	1639316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Recioto Valpolicella Classico DOC

Giovanni Allegrini

Herkunft: Italien
Bewertung(en):
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren