



Recioto Valpolicella DOCG Classico

Giovanni Allegrini

Ein Meditationswein par excellence

Description:

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 imahltank, bevor er 14 Monate in neuen Barriques, 2 Monate in grossen Fässern und weitere 10 Monate in der Flasche reift.

Profile aromatique:

Rouge rubis saturé, accents grenat. Superbe nez aux notes de pruneaux séchés, de prunes, de raisins de Corinthe et d'abricots secs, sur un soupçon de clou de girofle. Attaque tendre et fruitée, aux arômes opulents de fruits mûrs, pruneaux, très dense, les tannins montrent encore un peu d'adhérence; les délicates touches toastées se marient remarquablement à l'ensemble; longue finale aromatique, sur une légère pointe de rose.

Accompagne idéalement:

Parfait pour accompagner les amaretti, les cantucci, un sabayon, un panettone, des crêpes, un flan au caramel ou une torta della nonna, il s'appréciera aussi avec du gorgonzola et des terrines.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Valpolicella

Elevage: 14 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 40% Corvina Veronese, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

N° article: 1639321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Recioto Valpolicella DOCG Classico

Giovanni Allegrini

Herkunft:	Italie
Cépage(s):	40% Corvina Veronese, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.