



2019 Recioto Valpolicella DOP Classico

Corteforte

Note de dégustation:

Rouge grenat intense. Le bouquet est clair et extrêmement complexe, il sent le sol forestier, les arômes de noix grillées, de cerises et d'épices, la vanille, le chocolat, la cannelle et la réglisse.

Accompagne idéale:

Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Sous-région:	Valpolicella
Producteur:	
Notation(s):	
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	35% Corvina Veronese, 35% Corvinone, 15% Andere Rebsorten, 10% Rondinella, 5% Molinara
Référence:	1334419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Recioto Valpolicella DOP Classico

Corteforte

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	35% Corvina Veronese, 35% Corvinone, 15% Andere Rebsorten, 10% Rondinella, 5% Molinara
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Bio
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.