



Recioto Valpolicella DOCG Classico

Giovanni Allegrini

Ein Meditationswein par excellence

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Rosso rubino saturo con accenti granati. Naso superbo con note di prugne secche, prugne, ribes e albicocche secche, con un accenno di chiodi di garofano. Attacco tenero e fruttato, con aromi opulenti di frutta matura e prugne, molto denso, i tannini mostrano ancora un po' di grip; i delicati tocchi tostati si fondono notevolmente con l'insieme; finale lungo e aromatico, con una nota di rosa.

Ideale con:

Perfetto con amaretti, cantucci, sabayon, panettone, crêpes, flan al caramello o torta della nonna, è ottimo anche con gorgonzola e terrine.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Valpolicella

Allevamento: 14 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 40% Corvina Veronese, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

Numero articolo: 1639321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Recioto Valpolicella DOCG Classico

Giovanni Allegrini

Herkunft:	Italia
Varietà d'uva:	40% Corvina Veronese, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.