MÖVENPICK
VINI



Recioto Valpolicella Classico DOC

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 im Stahltank, 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.
Abbinamenti:
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
Denominazione: Valpolicella
Gradazione alcolica: 14.0%
Numero articolo: 1639316

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Recioto Valpolicella Classico DOC

Giovanni Allegrini

Paese di origine: Italia
Gradazione alcolica: 14.0%
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch