

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

Die Geschichte zu diesem Wein ist alt, sie lässt sich bis zu der Römerzeit und dem berühmten, geschätzten und von lateinischen Poeten viel zitierten rätischen Wein zurückverfolgen. Das Symbol des Weinanbaus im Valpolicella Classico, basierend auf dem speziellen Verfahren der natürlichen Antrocknung der reifen Trauben, wird als Ursprung des Amarone angesehen.



500 ml



Corvina 70%
Corvinone 15%
Rondinella 15%

ANALYTISCHE DATEN

Entwickelter Alkohol 12,50% Vol.
Restzucker 130,00 g/l
Gesamtsäure 6,80 g/l
Trockenextrakt insgesamt 50,00 g/l
pH-Wert 3,62



süßer Rotwein



WEINBERG

Gelegen in Herzen des Valpolicella Classico, in den Hügeln von Negrar auf Trockenterrassen in südöstlicher Ausrichtung in einer Höhenlage von 120 und 250 Metern über dem Meeresspiegel gelegen. Bodenbeschaffenheit: unterschiedlich auf Anschwemmungsgeröll. Grasbewuchs des Weinbergs. Erziehungsform: Pergoletta Veronese. Alter der für die Erzeugung verwendeten Rebstöcke: 20 Jahre. Augen pro Stock: 16. Anbaudichte: 3.300 Rebstöcke pro Hektar. Hektarertrag: 44 hl.



PRODUKTION

Weinlese: letzte Septemberwoche durch reine Handlese. Antrocknung der Trauben im Trockenspeicher für 120 Tage. Vinifizierung: Kelterung der Trauben Ende Januar nach dem Abbeeren der Trauben. Gärtemperatur zwischen 12°-23°C. Mazeration für 20 Tage mit programmierten Pressungen die dreimal pro Tag durchgeführt werden. Vollständige Apfel-Milchsäuregärung. Ausbau in Edelstahltanks für 6 Monate. Ausbau in der Flasche für 4 Monate. Stabilisierung: natürlich.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen. Bukett: Noten von Früchten, im speziellen von Himbeeren, Amarenakirschen, Pflaume und Zwetschgen. Geschmack: präsentiert sich weich, sanft und cremig mit warmen Noten von getrockneten Trauben im Abgang. Ein süßer Rotwein, einzigartig in der italienischen Önologie.



GASTRONOMIE

Dieser Wein passt sehr gut zu allen Sorten von trockenem Gebäck, sowie zu Schokolade. Sehr interessant ist auch die Kombination mit reifen Käse oder auch Kräuterkäse. Empfohlene Temperatur: 14-16 °C.