



RECIOTO

DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

UNSERE WEINE - RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



WEINBESCHREIBUNG

Farbe: starkes Rot

Geruch: intensiv, mit blumiger Aromenoten von Veilchen, Schwertlilien, Wildrosen und Vanille

Geschmack: vollmundig, süß und delikate

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gerichte: feiner Dessertwein, ideal mit Pandoro und Panettone, Mürbeteiggebäck und würzigen weichen Käsesorten

ERTRAG PRO HEKTAR

24 hl/ha

WEINBEREITUNG

Trocknung: 4 Monate in "Fruttaiolo" (trockenen, gut durchlüfteten Räumen)

Gärung: spontan, mit autochthonen Hefen, in Edelstahlbehältern für 18 Tage, im Winter, und bei Erreichen vom gewünschten Zucker- und Alkoholgehalt unterbrochen

Ausbau: 6 Monate in slawonischen Eichenfässern

Flaschenverfeinerung: 2 Monate

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13,50% vol

Totalsäure: 6,30 gr/l

Trockenextrakt: 34,50 gr/l

LESE

Per Hand

TRAUBENSORTE

60% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara, 10% Dindarella



13,5% vol



16°



6 m



2 m