

Recioto della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

In einem Brief an die Senatoren des venezianischen Klerus beschrieb Casiodorus den Recioto als *“reinen Wein von königlicher Farbe und besonderem Geschmack. Man könnte ihn eine bissfeste Flüssigkeit oder ein essbares Getränk nennen“*. Der Recioto ist ein direkter Nachkomme des Weines aus der altrömischen Provinz Raetia. Seine Kostbarkeit ergibt sich durch die Vinifikation in kleinsten Mengen in einem natürlichen, aber mühevollen Verfahren und ohne eine Filtration dieses seltenen Weines.

[**QUALITÄTSSTUFE**] Süßer Rotwein der höchsten amtlichen Qualitätsstufe D.O.C.G., vergleichbar mit den edelsten Trockenbeerenauslesen.

[**TRAUBENSORTE**] Corvina und Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%.

[**WEINBAUGEBIET**] In San Pietro in Cariano und Pedemonte di Valpolicella wachsen die Reben auf eiszeitlichem Geröllboden, aus rotem Ton mit Kalkgestein durchmischt. Die Reberziehung der durchschnittlich 25 Jahre alten Rebstöcke erfolgt nach dem System Pergola Veronese mit einem Ertrag von 1500 kg/ha.

[**VINIFIKATION**] Die Traubenlese erfolgt von Ende September bis Anfang Oktober von Hand. Die Trauben trocknen bis Ende Januar im fruttato. Die Gärung dieses Weines wird gestoppt um den von den Hefen noch nicht vergorenen Traubenzucker als wesensbestimmenden Teil dieses Weines zu bewahren. Bevor der Wein in den Verkauf gelangt reift er etwa 3

Monate in Barriques (225L) von Allier und weitere 6 Monate in der Flasche.

[**DEGUSTATIONSNOTIZIEN**] Intensiver rubinroter Wein mit granatfarbenen Reflexen. Das intensive, vielschichtige, verführerische Bukett ist geprägt von seltener Eleganz. Veilchen, knackige, reife Kirschen, Pflaumen und Rosinen sind die herausragenden Fruchtnoten, gepaart mit süßen Gewürzen, Karamell und dunklem Tabak. Am Gaumen vollmundig, perfekt, aromatisch vornehm, lebendig und ausgewogen. Ein edler Wein mit einem Nachhall feiner Mandelaromen. Ein sehr nachhaltiger Wein. Alkoholgehalt 13% Vol.

[**SPEISEEMPFEHLUNG**] Als Dessertwein in Kombination mit Walnüssen, Mandeln, Gebäck, **Panettone**, Rührkuchen oder dunkler Schokolade. In den Sommermonaten zu Erdbeeren und Waldfrüchten, im Winter zu Blauschimmelkäse und jedem reifen Käse. Serviertemperatur: 16°C, im Sommer 12°C.



500 ml

