

# Recioto della Valpolicella

375 cl.

## Docg Classico

### Anbaugebiet:

Valpolicella Classico Gebiet  
(Hügelland im Norden Veronas)

### Boden:

rote und braune Böden mit  
Untergrund aus Geröll, Kalkmergel  
und Basalt

### Rebsorten:

Corvina  
Corvinone  
Rondinella

### Weinlese:

selektive Handlese der schönsten  
Trauben aus den Hügelweinbergen,  
die auf Plateaux-Kisten zum  
Antrocknen gelegt werden.  
Dadurch erhöht sich der Zucker, der  
Extrakt und der Geschmacksstoff,  
sowie die Glycerinkonzentration in  
den angetrockneten Beeren

### Weinbereitung:

Traubentrocknung von 3 Monate und  
darauffolgende traditionelle Gärung  
auf den Schalen mit verlängerter  
Maischegärung. Wenn der Most  
noch sehr süß ist, wird die Gärung  
durch eine Reihe von Abstichen  
gestoppt

### Ausbau:

in 50 Hl Eichenholzfässern und  
kurze Zeit in Stahltanks

### Weinanalysen:

Alkoholgehalt 13 % Vol.

### Farbe:

rubinrot

### Bouquet:

intensiv, fruchtig und blumig

### Geschmack:

angenehm süß, frisch und samtig

### Serviervorschläge:

Dessertwein, empfohlen zu  
Gebäck (mit Cremefüllung oder  
Fruchtblag) und Teegebäck

### Lagerfähigkeit:

Wein, der ab dem zweiten Jahr  
nach Flaschenabfüllung getrunken  
werden sollte

### Serviertemperatur:

15°-16°C



**ZENI**  
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA  
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022  
www.zeni.it - info@zeni.it