

Recioto della Valpolicella

Vigne Alte Docg Classico

Anbaugebiet:

Gebiet des Valpolicella Classico
(Hügelland im Norden Veronas)

Boden:

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

Rebsorten:

Corvinone
Rondinella
Oseleta

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 über 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:

1 bis 2 Jahre in Eichenholzfässern
je nach Jahrgang und kurze Zeit in
Stahltanks

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 13 % Vol.

Farbe:

leuchtend rubinrot

Bouquet:

einhüllender Duft nach
Waldfrüchten, Maul
und Himbeeren

Geschmack:

süß, weich und samtig

Serviervorschläge:

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

Lagerfähigkeit:

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

Serviertemperatur:

17°-19°C



ZENI
1870

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