

Recioto Della Valpolicella Amarone Classico Superiore DOC



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Wenecja Euganejska
APELACJA	Recioto Della Valpolicella Amarone Classico Superiore DOC
SZCZEP	Corvina, Rondinella
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	15,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Złożony bukiet rozwija nuty sosny i cedru, przeplatane delikatnym aromatem pomarańczy o śródziemnomorskim charakterze. Początkowo powściągliwy, z czasem nabiera wyrazistości i odsłania kolejne warstwy. Całość pozostaje świeża, subtelna i harmonijna, z eleganckim połączeniem owocowych oraz leśnych akcentów.

Smak:

W ustach owoc jest wyrazisty, czysty i zaskakująco lekki, podtrzymywany przez żywą kwasowość. Wino łączy dojrzałość z energią, zachowując elegancję strukturę i wyraźny słonawy akcent. Po otwarciu stopniowo nabiera ekspresji, prowadząc do złożonego, świeżego zakończenia, które zachęca do kolejnego kieliszka.

Potrawy:

Perliczka z grzybami, wino medytacyjne

Więcej informacji:

Rocznik 1986 należy do kolekcji „The Library” i kategorii **Harmony**, skupiającej wina o klasycznych proporcjach i równowadze. Według Decantera kupaż tworzą **90% Corvina** i **10% Rondinella**. Początek lata był chłodny, a czerwiec i lipiec deszczowe; późniejsza poprawa pogody pozwoliła winogronom dobrze dojrzeć. Wino powstało zgodnie z tradycją naturalnego podsuszania gron *appassimento*, powolnej fermentacji i wieloletniego dojrzewania w drewnie. Zabutelkowano je w **listopadzie 1995 roku**, około dziewięciu lat po zbiorach. Jego znakiem rozpoznawczym jest zachowana świeżość, słonawy charakter i owocowa lekkość.

Bertani



Bertani to jedna z najważniejszych historycznych winiarni Valpolicelli i symbol klasycznego stylu win z Veneto. Założona w 1857 roku przez braci Giovan Battistę i Gaetano Bertani, od początku łączyła lokalną tradycję z nowoczesnym podejściem do uprawy winorośli i winifikacji. Gaetano zdobywał doświadczenie w Burgundii u Jules’a Guyota, a zdobyta tam wiedza pomogła stworzyć charakterystyczny styl domu: elegancki, wytrawny, świeży i niezwykle długowieczny. Sercem produkcji jest Tenuta Novare w Valpolicella Classica, skąd pochodzi legendarne Amarone della Valpolicella Classico. Bertani pozostaje wierne tradycyjnemu *appassimento* oraz długiemu dojrzewaniu win w dużych beczkach. W świecie, w którym Amarone często kojarzone jest z potęgą i koncentracją, Bertani stawia przede wszystkim na równowagę, finezję i świeżość. Od 2011 roku Bertani należy do winiarskiej części rodzinnej grupy Angelini Industries, dziś działającej jako Angelini Wines & Estates. Grupa skupia prestiżowe włoskie posiadłości, zachowując ich indywidualną tożsamość i silny związek z terroir.