Recioto della Valpolicella Valpantena DOCG



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Wenecja Euganejska
APELACJA	Recioto della Valpolicella Valpantena DOCG
SZCZEP	Corvina Veronese, Merlot, Rondinella
RODZAJ	Słodkie
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	500 ml

Aromat:

Intensywny i złożony: konfitura z owoców leśnych, wiśnia, tytoń, czekolada i lukrecja .

Smak:

Gęste, miękkie i aksamitne, ale nieprzesadnie ciężkie. Słodycz równoważona jest świeżością, a długi finisz przynosi owoce leśne, czekoladę, lukrecję i intensywne przyprawy .

Potrawy:

Ciasta z owocami, młode i średnio dojrzałe sery, tarty

Więcej informacji:

Recioto to historyczny „słodki ojciec Amarone” i jedno z najbardziej tradycyjnych win Valpolicelli. Winogrona pochodzą z Valpantena – ze wschodnich zboczy o glebach marglowo-wapiennych oraz zachodnich o podłożu gliniasto-wapiennym. Krzewy prowadzone są systemami Guyot i Pergola, a ich średni wiek wynosi około 15–20 lat. Kupaż tworzą 85% Corvina Veronese, 10% Merlot i 5% Rondinella. Corvina zapewnia wiśniowy owoc, świeżość i strukturę; Merlot wnosi miękkość i głębię, a Rondinella uzupełnia aromatyczność. Grona są naturalnie podsuszane w suszarni Bertani w Grezzana, zwiększając koncentrację cukrów i aromatów. Fermentacja zostaje zatrzymana przy około 120 g/l cukru resztkowego, dzięki czemu zachowana zostaje naturalna słodycz. Wino dojrzewa około 12 miesięcy w beczkach z drewna wiśniowego, co jest jednym z najbardziej charakterystycznych elementów jego produkcji, a następnie kolejne 6 miesięcy w butelce.

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.