Recioto della Valpolicella La Roggia

CHF 39.00 | 10 cl = CHF 7.80

Granatrote Farbe, an der Nase präsentiert er verführerische Noten von getrockneten Trauben, Veilchen und Konfitüre. Am Gaumen ist er warm und samtig, intensiv und vollmundig.

Produzent	Speri Viticoltori
Kategorie	Süsswein
Land	Italien
Region	Venetien
Subregion	Valpolicella
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	50 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2036
Traubensorten	Corvina, Molinara, Rondinella
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320646
Passt zu	Risotto, Wild, Schmorgerichten, gereiftem Käse

Vinifikation

Auslese von Hand der besten Trauben, gefolgt von einer ca. 110 Tage dauernden Trocknung, mit einer Gewichtsabnahme von ca. 42%. Kelterung und danach Gärung mit langer Mazeration.

24 Monate in 225 l-Barriques aus französischer Eiche, gefolgt von einer Reifung in der Flasche für 6 Monate.

Terroir

In den besten Valpolicella-Lagen besitzt die Familie Speri seit fünf Generationen 50 ha Reben. Sant'Urbano ist eine Amarone Spitzenlage mit insgesamt 19 Hektaren auf Höhenlagen zwischen 280-350 m ü.M. Kalkhaltige Böden vulkanischen Ursprungs mit hohem Tonanteil sind ideale Feuchtigkeitsspeicher in diesen sonnenverwöhnten Lagen. Das Durchschnittsalter der Rebberge beträgt 25 Jahre.

Geschichte

Dieser raffinierte rote Passito, ein außerordentlich reichhaltiger und abgerundeter Dessertwein, wird nach einer langen Trocknung aus den besten Trauben des Weinbergs La Roggia gewonnen. Verführerischer Meditationswein.