



Recioto della Valpolicella La Roggia

De couleur rouge grenat, il présente au nez des notes séduisantes de raisins secs, de violettes et de confiture. En bouche, il est chaud et velouté, intense et corsé.

Producteur	Speri Viticoltori
Type d'article	Vin doux
Pays	Italie
Région	Vénétie
Sous-région	Valpolicella
Appellation	DOCG
Millésime	2021
Format	50 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Corvina, Molinara, Rondinella
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320646
Accord mets et vins	Risotto, Gibier, Plats mijotés, Fromage affiné



Vinification

Sélection manuelle des meilleurs raisins, suivie d'un séchage d'environ 110 jours, avec une réduction de poids d'environ 42%. Pressurage puis fermentation avec une longue macération. 24 mois en barriques de chêne français de 225 l, suivis d'un vieillissement en bouteille pendant 6 mois.

Terroir

Depuis cinq générations, la famille Speri possède 50 hectares de vignes dans les meilleures zones de Valpolicella. Sant'Urbano est un vignoble de pointe pour l'Amarone avec un total de 19 hectares à des altitudes comprises entre 280 et 350 mètres. Les sols calcaires d'origine volcanique avec une forte proportion d'argile sont des réservoirs d'humidité idéaux dans ces lieux ensoleillés. L'âge moyen des vignobles est de 25 ans.

Histoire





Ce passito rouge raffiné, un vin de dessert extraordinairement riche et rond, est obtenu après un long séchage à partir des meilleurs raisins du vignoble La Roggia. Un vin de méditation séduisant.

