

Recioto della Valpolicella Classico 2008

Den søde og aromatiske rødvin "Recioto" stammer fra hjertet af Valpolicella-distriktet fra bakkerne omkring byen Negrar, hvor druerne dyrkes på stejle terrasser med god dræning og optimal solesponering.

Til denne vin indgår Corvina Veronese med 70%, Corvinone og Rondinella-druerne med hver ca. 15% af mosten. Hele processen fra markplejen, rådgivning til vinifikationen kontrolleres af ønologen Daniele Accordini - et kendt ansigt i Veneto. Høsten foretages manuelt og først hen imod midten af oktober hvor sukkerindholdet er højt. Efter høsten tørres druerne (appassimento) i kassetter indtil de vinficeres efter tørringen, som resulterer i en opkoncentring af sukkerindholdet, men som også bidrager til en mikrobiologisk ændring af bakterier og aromastoffer i den tørrede druemasse. Herefter vinficeres vinen, som grundet det høje sukkerindhold hæmmer gærcellernes evne til at omsætte sukkeret til alkohol, og derfor kun opnår ca. 12,5 % alc. vol.

Vinen omstikkes herefter og lagrer derefter i ca. 18 måneder på franske Allier- og Nevers-fade for yderligere modning.

Resultatet er en kompleks og vinøs sød vin, som har en varieret og intens duft af sødme, modne bær og tobak, mens den i munden er kraftigt krydret med stor krop.

Fantastisk til blåskimmeloste, chokolade- eller bærdeSSERTer og en klassiker til Ris à l'Amande (med kirsebærsovs)

Denne Recioto leveres i en 50 cl. flaske, som er et genialt format til de søde vine eftersom man typisk drikker lidt mindre af de søde vine end de tørre. En 50 cl. sød vin passer derfor mængdemæssigt til samme antal personer som en tør 75 cl. vin.

