



Recioto della Valpolicella Classico D.O.C.G.



Det mest traditionella vinet från Valpolicella, ursprunget till Amarone. Ett vin med delikat sötma och smaker av russin och körsbär. Som att fylla munnen med mogna druvor. Våldigt bra att bara njuta som det är och till desserter som inte är för söta.

Årgång: 2013

Druvsort: Corvina, Corvinone, Rondinella och helt lokala druvor som Molinara och Dindarella

Region: Valpolicella Classico, Veneto

Skörd: För hand i mitten av september.

Alkohol: 13 %

Syrhalt: 6,4 g/liter

Artnr Systembolaget: 70872

Pris: 195 kronor. Köps i lådor om 6 flaskor.

Vintillverkning: Enligt appassimentometoden får druvorna torka i fyra månader efter skörd innan pressning och jäsning, som pågår i trettio dagar vid 13-15°C. 70% av vinet lagras på rostfri ståltank och 30% lagras på ekfat, barrique i sex månader, därefter tre månader på flaska.

Färg: Granatröd

Doft: Russin, körsbär, söt förnimmelse.

Smak: Otroligt gott halvsött vin. Smaker av russin, körsbär, riktigt mogna druvor.

Passar till: Våldigt bra att bara njuta av som det är. Till dessert som inte är för söta.

Serveringstemperatur: 15 °C