

# Recioto della Valpolicella Classico DOCG

Tällä viinillä on upea persoonallisuus ja se saadaan valitsemalla Valpolicella Classico -alueelta vain tiettytyypisiä rypäleitä. Rypäletertusta valitaan vain ”siivet”, jossa on makeimmat rypäleet.

Viinin valmistus tapahtuu kahdessa vaiheessa tammikuun lopussa sen jälkeen kun rypäleet ovat kuivuneet. Viini lepää pulloissa lähes vuoden ajan saavuttaakseen laatunsa huipun ollessaan vielä nuori viini.



## Tuotetiedot

---

**Maa:** Italia

---

**Tuontantoalue:** Valpolicella Classico

---

**Tuottaja:** Farina

---

**Rypäle/rypäleet:** Corvina, Rondinella, Molinara

---

**Vuosikerta:** 2021

---

**Sokeri:** 130 g/l

---

**Happo:** 6,3 g/l

---

**Alkoholi:** 12,5 %

---

**Pullokoko:** 500 ml

---

**Korkki:** Luonnonkorkki

---

**Väri:** Syvä rubiinipunainen väri

---

**Tuoksu:** Hedelmäinen ja kukkaisu tuoksu, josta nousee esille kypsää vadelmaa

---

**Maku:** Makea, täyteläinen, samettisen pehmeä ja silkkisen miellyttävä maku. Moniulotteinen ja mielenkiintoinen.

---

**Ruokasuositukset:** Juusto, Jälkiruoka, Seurustelujuoma

---