

Recioto della Valpolicella Classico DOCG

Tällä viinillä on upea persoonallisuus ja se saadaan valitsemalla Valpolicella Classico -alueelta vain tiettyntyyppisiä 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

Sokeri: 130 g/l

Happo: 6,3 g/l

Alkoholi: 12,5 %

Pullokoko: 750 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

