DOMÌNI VENETI

Our Valpolicella, your wines.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG
CLASSICO SPUMANTE

Was für ein Schaumwein! Der Recioto Spumante ist eine traditionelle Schaumwein-Version des klassischen süßen Recioto della Valpolicella, eine limitierte Produktion, ideal für festliche Momente wie Weihnachten und Ostern. Mit seinem berauschend fruchtigen Duft zwischen Himbeere und Amarenakirsche schafft er eine heitere Stimmung, ganz zu schweigen von seinem süßen Geschmack mit einem Abgang von Kirschmarmelade und Rosinen. Unbedingt zu probieren mit der Sbrisolona (typisches Dessert aus Verona), zu Cantucci und zum Pandoro. Bei 8-10 °C servieren.

REBSORTEN

60% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella
10% andere Sorten laut Reglement

KATEGORIE
Süßer roter Schaumwein

FORMAT
750 ml

SERVIERTEMPERATUR
8-10 °C

ALKOHOLGEHALT
12,5% vol

DER WEINBERG

Im Herzen des klassischen Valpolicella-Anbaugebiets, auf Trockenterrassen. Höhenlage von 120 bis 250 Meter ü. M., Südostausrichtung. Bodenbeschaffenheit sehr unterschiedlich auf Schwemmablagerungen. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Pergoletta Veronese (Pergolaerziehung mit geneigtem Dach). Alter der produktiven Reben: 20 Jahre.

Augen pro Stock: 16. Stockdichte: 3.300 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 24 hl.

DIE PRODUKTION

Traubenlese: letzte Septemberwoche, mit ausschließlich manueller Selektion. Antrocknen der Trauben in Trockenspeichern für 120 Tage. Einmaischen Dezember/Januar mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 12 bis 23 °C. Mazeration für 20 Tage. Täglich 3-malige manuelle Remontage. Vollständige malolaktische Gärung. Schaumweinherstellung mit der langen Charmat-Methode auf Hefen.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Dieser Schaumwein passt gut zu allen trockenen Süßspeisen wie der *Sbrisolana*, den Cantucci und dem Pandoro.

JAHRGANG 2016

Der Jahrgang 2016 ist ein optimaler Jahrgang geworden, wirklich wie aus dem Bilderbuch! Die Sommertemperaturen sind nicht über 35 °C gestiegen, so dass es keine Exzesse gab wie in 2015. Bei der chemischen Zusammensetzung der Trauben findet man einen hohen Zuckergehalt, gute Säure und einen besonders hohen Gehalt an Anthocyanen. Dies ist auf die starken Tag/Nacht-Temperaturschwankungen zurückzuführen, die vor allem während der Veraison aufgetreten sind. In dieser Zeit reagiert die Rebe stark auf die Ansammlung von Farbstoffen. Ein Jahr ohne pflanzenpathologische Probleme jenseits der Norm, mit Ausnahme der Attacken von falschem Mehltau im Juni, die Rebe konnte ihren Reifeprozess regulär fortgesetzt (Kompaktierung der Trauben Anfang Juli und Beginn der Veraison Anfang August). Die Reifung begann Mitte August und war in der ersten September-Dekade mit dem Erreichen ausgezeichneter Werte der wichtigsten önologischen Parameter und ohne Probleme mit dem Grauschimmel abgeschlossen.