

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO AMANDORLATO AMANDO

Recioto Amandorlato Amando: schon vom Namen her ein Wein, den man lieben muss. Er ist weich, er ist süß, er vermittelt intensive Aromen und einen bitter-süßen Anklang im Abgang: das sind die Empfindungen, die im Recioto Amandorlato enthalten sind. Er riecht intensiv nach in Alkohol eingelegten Kirschen, der Geschmack ist mäßig süß, mit einem Mandel-Finish, das Ihre Geschmacksknospen und Ihre Seele in gute Laune versetzt. Ein Schluck schon fasziniert und überzeugt auch die anspruchsvollsten Gaumen: eine Version des Recioto della Valpolicella, die so überwältigend ist, dass man sprachlos bleibt. Probieren Sie ihn mit dunkler schwarzer Schokolade. in kleinen Schlucken während des Gesprächs lässt er sich optimal genießen und... Zigarrenliebhaber schätzen ihn sehr! Servieren Sie ihn bei 12-14 °C, damit Sie seine ganze Vielfalt bewundern können.

DER WEINBERG

Im Herzen des klassischen Valpolicella-Anbaugebiets, auf Trockenterrassen. Höhenlage zwischen 120 und 250 Meter ü. M., Südostausrichtung. Bodenbeschaffenheit sehr unterschiedlich auf Schwemmlagerungen. 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: 20 hl.



REBSORTEN

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



KATEGORIE
Süßer Rotwein



FORMAT
500 ml



SERVIERTEMPERATUR
12-14 °C



ALKOHOLGEHALT
17% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: letzte Septemberwoche, mit ausschließlich manueller Selektion. Antrocknen der Trauben in Trockenspeichern für 120 Tage. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben im Februar. Gärtemperatur bei 20° C mit Mazeration in kleinen Edelstahl tanks und verlängerte Gärung in Fässern aus verschiedenen Hölzern, unter anderen Kirschholz, wiederholtes Umfüllen. Ausbau in Holzfässern und dann in der Flasche. Stabilisierung: natürlich.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Passt sehr gut zu dunkler Schokolade. Großartig, um während einer angenehmen Unterhaltung daran zu nippen und für Zigarrenliebhaber.

JAHRGANG 2012

JAHRGANG Sehr guter bis ausgezeichneter Jahrgang, der bis ins Exzellente reicht, mit Kraft und Tiefe, obwohl er im Durchschnitt nicht den Aromareichtum von 2011 aufweist. Der Verlauf des Klimas hat sich besonders deutlich ausgewirkt, indem die unterschiedlichen Eigenschaften der einzelnen Anbaubereiche hervorgehoben wurden. Ein sehr warmer Jahrgang mit Noten von großer Konzentration und aromatischem Ausdruck, großer Weichheit mit nicht aggressiven Tanninen, Noten von reifen schwarzen Früchten mit leichten Andeutungen von Marmelade und Blumen, was zu einem kräftigen, aber zugleich komplexen und eleganten Wein führt.