

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Der Recioto della Valpolicella DOCG Classico ist das Symbol des Weinbaus des Valpolicella Classica, der auf dem besonderen Verfahren der natürlichen Trocknung der reifsten Trauben basiert. Es gilt als der Ursprung des Amarone, seine Geschichte ist uralt und geht sogar auf die Zeiten der alten Römer zurück. Er stimuliert die Nasenöffnung mit einem fruchtigen Duft nach Himbeere, Amarenakirsche, Pflaume und Zwetschge. Er erfreut den Gaumen mit einem weichen und cremigen Geschmack und mit Noten von Trockenfrüchten im Abgang. Er ist ein süßer Wein, der Süßspeisen liebt. Überraschend zu Trockengebäck und Schokolade, aber auch sehr interessant zu Blauschimmelkäse oder kräftigem Käse mit würzigen Fruchtsaucen. Serviertemperatur: 10-12 °C.

### DER WEINBERG

Im Herzen des Valpolicella Classica, auf Trockenterrassen in der Hügellandschaft von Negrar. 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: 24 hl.



### REBSORTEN

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



### KATEGORIE

Süßer Rotwein



### FORMAT

375 ml,  
750 ml



### SERVIERTEMPERATUR

10-12 °C



### ALKOHOLGEHALT

12,5% vol

### DIE PRODUKTION

Traubenlese: letzte Septemberwoche, mit ausschließlich manueller Selektion. Antrocknen der Trauben in Trockenspeichern über 100/120 Tage. Einmischen Mitte Januar mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 12 bis 23 °C. Mazeration für 20 Tage. Täglich 3-malige manuelle Remontage. Vollständige malolaktische Gärung. Ausbau in Holz und anschließend in der Flasche. Stabilisierung: natürlich.

**FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN** Passt zu jeder Art von Trockengebäck und zu Schokolade. Sehr interessant zu Blauschimmelkäse oder kräftigem Käse mit würzigen Fruchtsaucen.

### JAHRGANG 2019

Die Ernte 2019 begann etwa zehn Tage später als in den Vorjahren und verringerte sich im Vergleich zu 2018 um 15 bis 20%. Nach Jahren großer Hitze in der Endreife, in der die Zuckeranhäufung im Vergleich zu der Aromenanhäufung privilegiert war, hatten wir endlich ein Jahr, in dem die niedrigen Temperaturen in Verbindung mit den hohen Temperaturschwankungen, eine ausgezeichnete Ansammlung von Farbstoffen und guten Säuregehalt ermöglichten. Trotz der starken Regenfälle im Mai waren die Trauben gesund und spärlich, daher besonders zum Trocknen geeignet. Die Weine tragen mehr territoriale Ausdrücke von größerer Langlebigkeit und Frische.