

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. Einmaischen 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 2018

Ein Jahrgang, der sich durch eine mengenmäßig bedeutende Produktion von hoher Qualität auszeichnet. Die jahreszeitliche Entwicklung verlief insgesamt sehr gut, wobei die Monate Juli und August durch verbesserte Wetterbedingungen und einen Rückgang der im Mai und Juni reichlichen Niederschläge gekennzeichnet waren. Die zeitlich leicht vorgezogene Lese begann in den ersten zehn Septembertagen, einige Zonen waren kurz vor der Ernte von starken Regenfällen betroffen. Die Trauben sind gesund, unbeschädigt, mit gutem Zuckergehalt.



TASTE WITH THE WINE MAKER
Sehen Sie sich das Video an
klicken Sie hier