

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO VIGNETI DI MORON

Der Rotwein Recioto di Moron verdankt alles dem Mikrolandstrich der autochtonen Weinberge von Moron, der, wie nur wenige andere, mit einer Berufung zu großen Weinen gleichbedeutend ist, insbesondere was den Recioto betrifft. Er ist süß, erinnert an einen kostbaren Rubin und hat einen vollen und intensiven Geschmack von warmer Textur. Mit einem Wort: Er ist ein Dessertwein. Aber nicht nur das. Lassen Sie sich überraschen von der Explosion eines unerwarteten Geschmacks, wenn er zusammen mit raffinierten und aktuellen gastronomischen Vorschlägen mit Blauschimmelkäse serviert wird. In seinem Ausdruck finden sich angenehme Weichheit und wundervolle Dichte, besonders wenn er bei seiner idealen Temperatur von 12-14 °C serviert wird.

DER WEINBERG

Im Herzen des Valpolicella Classica, auf Trockenterrassen im Weiler Moron in der Hügellandschaft von Negrar. Höhenlage zwischen 200 und 250 Meter ü. M., Südostausrichtung. Böden überwiegend lehmig-sandig, teilweise auf Schwemmablagerungen. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Pergoletta Veronese (Pergolaerziehung mit geneigtem Dach). Alter der produktiven Reben: 20 Jahre. Augen pro Stock: 16-18. Stockdichte: 3.300-3.500 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 20 hl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Ausgezeichnet allein zu genießen oder als Begleiter bei einem angenehmen Gespräch nach dem Essen. Sehr gut auch die Kombination mit Blauschimmelkäse.

JAHRGANG 2017

Ein Jahrgang, der sich durch geringe Qualität auszeichnet. Der saisonale Trend war insgesamt sehr gut, optimal für die Reifung und mit geringen Vorkommen von parasitären Krankheiten im Weinberg. Eine frühe Ernte von etwa zehn Tagen als üblich, am Ende einer von einigen anomalen Wetterphänomenen charakterisierte Saison, mit einigen Bereichen von Frühlingsfrösten betroffen, die die Produktion reduziert haben. Dieser Faktor ermöglichte eine homogene Reifung mit hohen Zuckerwerten, die zur Erzeugung komplexer und intensiver Weine führte.



REBSORTEN

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% andere
Sorten laut
Reglement



KATEGORIE

Süßer Rotwein



FORMAT

500 ml



SERVIERTEMPERATUR

10-12 °C



ALKOHOLGEHALT

14% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: letzte Septemberwoche, mit ausschließlich manueller Selektion. Antrocknen der Trauben in Trockenspeichern über 130 Tage. Einmischen mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 12 bis 23 °C. Mazeration für 20 Tage. Täglich 3-malige manuelle Remontage. Vollständige malolaktische Gärung. Ausbau in Holzfässern und dann in der Flasche. Stabilisierung: natürlich.



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