

DOMINI 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.

DER WEINBERG

Im Herzen des klassischen Valpolicella-Anbaugebiets, auf Trockenterrassen. Höhenlage von 120 bis 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 roter
Schaumwein



FORMAT
750 ml



SERVIERTEMPERATUR
8-10 °C



ALKOHOLGEHALT
12,5% vol

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 2020

Der Jahrgang 2020 ist ein hervorragender fuer Weissweine. Von einem milden und trockenen Winter profitierend, begann die Knospung wesentlich früher als in der Vorsaison.

Die Monate April und Mai waren wechselhaft und regnerisch, und die damit einhergehenden niedrigeren Temperaturen verlangsamten den Wuchs der Reben, welche im Juni im einwandfreien Zustand zur Blüte gelangten.

In den Sommermonaten herrschten stabile Temperaturen, ausreichend Wind und eine perfekte Wasserversorgung, die zur Ausbildung gesunder und ueppiger Reben fuehrte, ohne Faelle von Falschen Mehltaus oder anderen Krankheiten. Die erhaltenen Weißweine sind Dank des richtigen Säuregehalts und aromatischen Rahmens, der große Frische ausdrückt, sehr elegant und gut trinkbar.