



MIZZON

RECIOTO

ÅRGÅNG: 2011

ART. NR. 75912

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

75% Corvina, 15% Rodinella, 10% Corvinone, Oseleta, Negrara, Dindarella



TILLVERKNING:

Handskörd av de bästa små druvorna "recie" därav namnet Recioto sedan väntar 4 månaders torkning på "bamburamar", nu skiljer sig tillverkningen från Amarone eftersom jäsningen är kortare och det resulterar i ett vin med en hög restsockerhalt. Den Recioto som en gång nått den perfekta mognaden, kan bli 10-15 år utan att förlora sin elegans. Men Recioto är utmärkt ungt.



LAGRING:

6 månader i små franska ekfat, 6 månader i ståltank och 9 månader i flaska.



FÄRG:

Djupt rubinröd



DOFT:

Vilda violer och rosor, lätt doft av körsbärssylt.



SMAK:

Mjuk, varm och sammetslen, elegant, balanserat och raffinerad, mycket fruktig.



PASSAR TILL:

Sött vin, serveras med kakor, Pandoro, Panettone. Passar också utmärkt med mjuka ostar, nötter, dadlar och exotiska fruktsallader. Recioto används vanligtvis i slutet av en måltid eller till speciella tillfällen. Ett meditations vin. Serveras vid 16-18°C, öppna flaskan minst 30 minuter före servering



ALKOHOLHALT: 13 %

RESTSOCKER: 129,5 g/l

SYRA: 5,3 g/l