



LE RAGOŠE

RECIO TO CLASSICO

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 51514

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% andra godkända druvsorter.



TILLVERKNING:

Druvorna till Recioto väljs ut ur ett 16 ha stort område i väst- sydvästligt odlingsläge, med röda och bruna lerjordar med mycket eocen kalksten. Man producerar 1000-2000 liter Recioto per år. Druvorna sorteras direkt under skörden ute på fälten och läggs i små plastlådor där de långsamt torkar fram till december / januari. De jäser i cirka 10-12 dagar med inhemsk jäst i temperaturkontrollerade tankar av rostfritt stål.



LAGRING:

2-3 år i tankar av rostfritt stål innan buteljering.



FÄRG:

Djupt rubinröd



DOFT:

Intensivt koncentrerad av svarta körsbär och vinbär.



SMAK:

Täta, mogna och frodiga vilda bär med en antydning av mörk choklad.



PASSAR TILL:

Desserter med mörk choklad, mandel och hasselnöt, cheesecake och gorgonzolaost. Ett ovanligt gott dessertvin med kraft och elegans, harmoniskt och lockande.

Serveras vid 15-18° C.



ALKOHOLHALT: 14,5 %

RESTSOCKER: 97,5 g/l

SYRA: 6,23 g/l