



VANTOROSSO

RECIOTO CLASSICO DOCG

ÅRGÅNG: 2019

ART. NR. 59607

VOLYM: 500 ml

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

50% Corvina, 45% Corvinone, 5% Rondinella.



TILLVERKNING:

Jordmånen är mycket blandad, mestadels lera, kalkhaltig och rik på stenar och grus. Alla druvor skördas för hand i slutet av september, med noggrant urval. Druvorna torkas naturligt, med en viktninskning på 45-50%. Vinifikationen startar med en skonsam pressning och skaftborttagning i slutet av januari. Recioto och Amarone delar torkningsmetod. För recioto avbryts den naturliga jäsningen innan allt socker omvandlas till alkohol. Avslutas med en partiell malolaktisk jäsning, (torkningsprocessen sänker avsevärt mängd äppelsyra).



LAGRING:

14 månader i franska ekfat, 2 månader i ståltank och 10 månader i flaska.



FÄRG:

Mörk rubinröd.



DOFT:

Sötma, med en kryddig bouquet med inslag av mogen och torkad frukt.



SMAK:

Mörka bär med en fyllig och sammetslena tanniner.



PASSAR TILL:

Traditionellt avnjuts Recioto med kakor som cantucci eller "sbrisolona" (vanlig veronesisk efterrätt). Den passar också perfekt till bittra kakaobaserade mjuka kakor. Den kan överraska tillsammans med jordgubbar och tropiska frukter. Serveras bäst vid 14°C.



ALKOHOLHALT: 12,5 %

RESTSOCKER: 144,8 g/l

SYRA: 7,01 g/l