

Recioto della Valpolicella DOCG Maddalena



"Mandolari", "Bosco", "Tondin"
Vitigni - Vineyards - Weinberge



12
months



12
months

Corvina 60%



Corvinone 20%



Rondinella 10%



Molinara 10%



18-20°C



14% vol.



0,50 L



◆ **Vendemmia:** raccolta manuale, terza decade di settembre; selezione dei migliori grappoli esposti al sole.

Vinificazione: dopo un periodo di surmaturazione naturale in fruttai che varia dai 100 ai 130 giorni, pigiatura e lunga fermentazione a bassa temperatura

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino carico tendente al violaceo; profumi puliti ed intensi di sciroppo di frutta, mallo di noce; regala sapori di ciliegia, frutti di bosco e note leggermente speziate.

Abbinamenti: uno splendido vino da dessert, che si sposa con i dolci tipici della tradizione Veronese come il Pandoro, il Panettone, la pasta frolla ma può essere abbinato felicemente anche con formaggi teneri e saporiti come il gorgonzola.

◆ **Harvest:** manual harvest, third week of September; selection of the best grapes which have been exposed to the sun.

Vinification: after a period of natural drying room of 100 to 130 days, pressing and slow fermentation at a low temperature.

Tasting notes: ruby red with a tendency towards purple, clean and intense aromas of fruit syrup, walnut, and with bouquet of cherries, red berries and lightly spicy notes.

Food matches: a wonderful dessert wine, which is the perfect match to the traditional desserts from the local area such as Veronese Pandoro, Panettone and pastry but it can be happily paired with soft cheeses such as gorgonzola.

◆ **Ernte:** per Hand gepflückt, in der dritten Dekade im September erfolgt die Auswahl der besten Trauben, die in der Sonne gereift sind.

Weinherstellung: nach einer Zeit der natürlichen Reifung in der Trockenkammer, die zwischen 100 und 130 Tagen variiert, erfolgt die Kelterung und die lange Gärung in niedriger Temperatur.

Organoleptische Charakteristika: rubinrote Farbe die zu Violett neigt; saubere und intensive Duefte von Fruechten, Walnuss; Kirsch-Aromen, Beeren und wuerzigen Noten.

Kombination: ein wunderbarer Dessertwein, der sich mit den traditionellen Nachtischen von Verona kombinieren lässt, wie dem Pandoro, dem Panettone, dem Mürbeteig, aber auch einfach zu weichen und geschmackvollen Käsesorten wie dem Gorgonzola getrunken werden kann.