

Corte Sant`Alda

Recioto Della Valpolicella



Årgang: 2017
Produsent: Corte Sant`Alda
Produktnavn: Recioto Della Valpolicella
Land: Italia
Region: Veneto
Appellasjon: DOCG Recioto della Valpolicella

Syre: 6,3 g/l
Sukker: 90 g/l
Råmateriale: Rondinella 30%, corvinone 35%, corvina 35%

Farge: Dyp mørk rød
Duft: Kompleks aroma preget av kirsebær, tørket frukt og sjokolade.
Smak: Konsentrert og rik med god syre, bløte tanniner og lang balansert avslutning.

Jordsmonn: Kalkholdig
Vinmark: Druene kommer fra enkeltvinmarken Val di Mezzane. Vinstokkene er plantet mellom 1986 og 1999. Druene er biodynamisk dyrket.

Vinifikasjon: Druene håndplukkes og tørkes på tørkeloft fra oktober til slutten av januar. Druene spontanfermenteres i store eikefat på 4000 liter. Gjæringen stoppes naturlig før alt sukkeret har gjæret ut ved rundt 15 grader. Vinen er Demeter-sertifisert.

Lagring: Vinen lagrer på små franske fat på 118 liter i rundt 2 år.

Lagringspotensial: 5-10 år fra årgangen

Str.(cl.): 37.5
Serveringstemperatur: 14-16 grader
Passer til: Mørk sjokolade, desserter

Skanlog nr: 9058703

Produkttype: Dessertvin

EPD nr: 5164454

Vinmonopolpris: 379,90

Vinmonopol nr: 10359002

Horecapris eks. mva: 312,42

