



Vin: Recioto della Valpolicella Classico  
 Producent: Cantina de Negrar  
 Druer: 70% Corvina Veronese, Corvinone 15%, Rondinella 15%  
 Alkohol: 12,5%

### Vinificering og modning

Den søde og aromatiske rødvin "Recioto" stammer fra hjertet af Valpolicella-distriktet fra bakkerne omkring byen Negrar, hvor druerne dyrkes på stejle terrasser med god dræning og optimal soleksponering. Til denne vin indgår hele processen fra markplejen til vinifikationen som kontrolleres af ønologen Daniele Accordini - et kendt ansigt i Veneto. Høsten foretages manuelt og først hen imod midten af oktober, hvor sukkerindholdet er højt. Efter høsten tørres druerne (appassimento) i kassetter indtil de vinificeres efter tørringen, som resulterer i en opkoncentring af sukkerindholdet, men som også bidrager til en mikrobiologisk ændring af bakterier og aromastoffer i den tørrede druemasse. Herefter vinificeres vinen, som grundet det høje sukkerindhold hæmmer gærcellernes evne til at omsætte sukkeret til alkohol, og derfor kun opnår ca. 12,5 % alc. vol. Vinen omstikkes herefter og lagres derefter i ca. 18 måneder på franske Allier- og Nevers-fade for yderligere modning.

### Smag

Resultatet er en kompleks og vinøs sød vin, som har en varieret og intens duft af sødme, modne bær og tobak, mens den i munden er kraftigt krydret med stor krop.

### Nydes til

Fantastisk til blåskimmeloste, chokolade- eller bærdeesserter og en klassiker til Ris à l'Amande (med kirsebærsovs).

### Serveringstemperatur

16°C

(Indeholder sulfitter)

