



Recioto della Valpolicella D.O.C.G. Classico

SPEZIALITAETEN: SPUMANTE, RECIOTO, NOVELLO, OLIVENOEL UND GRAPPA

Alkohol:	12,5% vol.
Anbaugebiet:	Region: Veneto. Klassisches Gebiet der Valpolicellazone nördlich von Verona. In den Hügeln der Gemeinden von Negrar, Valgatara und Fumane.
Rebsorten:	Dieser Wein wird in sehr beschränkten Mengen und nur in den besten Jahrgängen hergestellt. Die Corvina (50%), Rondinella (40%) und Molinara Trauben (10%) werden in Kisten bis zum späten Winter getrocknet und danach mit dem traditionellen Verfahren verarbeitet.
Boden:	Kalk und Tonboden vom glazialer und alluvionaler Ursprung.
Weinbereitung Und Herstellung:	Leichte Pressung der Trauben, sehr langsame Gärung (die auch einige Monaten dauern kann) mit Schalenkontakt unter ständiger Temperaturkontrolle (22-23°C.) in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern, solange ein ausgleich zwischen Zucker und Alkohol nicht erreicht wird. Es erfolgt eine sterile Kaltabfüllung.
Beschreibung:	Nachspeise-Wein, körperreich und fruchtig.
Farbe:	Dunkler Rubinrot, der an Backstein erinnert.
Duft:	Blumig, frisch, intensiv, fruchtig.
Geschmack:	Samtig.
Trinktemperatur:	18-19°C.
Lagerung:	Er kann auch mehrere Jahre gelagert werden, in einem dunklen, trockenen und gut gelüfteten Raum lagern.
Serviervorschlag:	Nachspeise-Wein, eignet sich besonders zu Keksen und Desserts. Eine ruhige Verkostung wird ihnen die Moeglichkeit geben, all die eigenschaften dieses hochwertigen Weines zu schaeetzen.

Gesamtsäure:	5,60 g/l
Zucker:	120,00 g/l
SO2 gesamtmenge:	108 mg/l
Freies SO2:	20 mg/l
Trockene Extraktmengen:	32,5 g/l
Flüchtige/Volatile Säure:	0,57 g/l



CANTINE LENOTTI

Via S.Cristina, 1- 37011 Bardolino - VR
Tel. +39 045 7210484 Fax. +39 045 6212744
info@lenotti.com