

# Classico Masua di Jago Recioto della Valpolicella DOC

Fruité - corsé - avec du potentiel

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>Origine</b><br>Valpolicella   | <b>Cépage</b>                       |
| <b>Producteur</b><br>Azienda Agricola F.lli Recchia  | <b>Type de fermeture</b>            |
| <b>Millésime</b>   | <b>Maturité de dégustation</b>      |
| <b>Taille de bouteille</b>   | <b>Température de service</b>       |
| <b>Teneur en alcool</b>  | <b>Numéro d'article</b><br>21690722 |
| <b>Culinaire</b><br>Fromage bleu ou mûr, fromages à pâte molle, foie gras assaisonné, desserts au chocolat noir. | <b>Élevage</b>                      |

## À PROPOS DU VIN

Le „Recioto“ est une spécialité de Valpolicella. Le nom vient du mot „rece“, qui signifie les „oreilles“ des raisins (considérés comme la meilleure partie du raisin). Dans l'élaboration du Recioto on n'utilise que des raisins totalement sains et mûrs. Ils sont stockés dans des chambres sèches et bien ventilées sur des étagères en bois. La vinification commence autour de 6 - 7 semaines après. Pour produire un vin de dessert doux la fermentation est arrêtée prématurément, puis le vin est filtré. De cette façon le vin maintient un certain sucre résiduel.

Fromage bleu ou mûr, fromages à pâte molle, foie gras assaisonné, desserts au chocolat noir.

## DESCRIPTION

### Couleur

Couleur: Rouge cerise très intense aux reflets violets moyens, subtil ourlet.

### Aromatique

Aromatique: Bouquet fruité, cerises noires mûres, joli côté torréfié, réglisse, thé noir, fines notes épicées et poivrées et en finale de chocolat.

### Corps

Corps: Concentré et étoffé en bouche, agréable gourmandise du fruit, corsé, arômes présents et d'une belle longueur.

### Impression générale

Qualité: Vin opulent, concentré et élégant.



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)