

Classico Masua di Jago Recioto della Valpolicella DOC

Fruité - corsé - avec du potentiel

Origine
Valpolicella

Producteur
Azienda Agricola F.Ili Recchia

Millésime
Maturité de dégustation

Taille de bouteille
Température de service

Teneur en alcool
Numéro d'article
21690722

Culinnaire
Élevage

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

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 totalementsains 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 uncertain sucre résiduel.

Qualité: Vin opulent, concentré et élégant.

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 épiciées 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.


SCHERER & BÜHLER AG
Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch