



Corte San Benedetto

Recioto della Valpolicella Classico



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Brødrene Loris og Angelo Lavarini holder traditionerne i hævd og for dem er det en selvfølge at den klassiske søde Recioto skal indgå som en del af deres vine.

Som med Amaronen sker høsten manuelt og under kraftig selektion i midten af september, og druerne tørres naturligt i 4 måneder til mostvægten er reduceret med næsten 50 %. Efter presning står vinen til ekstraktion i 35 dage ved kun 15 grader. Når alkoholprocenten nærmer sig 13, standses gæringen og vinen stabiliseres, inden den ligger minimum 18 måneder på Slovenske botti.

Vinen er dyb rubinrød. Duften er kompleks og omfavnende med toner af mørke kirsebær, hindbær og blomme. I munden bliver den friske frugt og den relativt høje alkohol til en forførende fornemmelse af fløjls og varme, med en eksplosion af nuancer.

Vinen passer til alle søde desserter og kager samt mørk og gerne også bitter chokolade. En lokal specialitet er at nyde vinen til en stærk Gorgonzola. Dette er absolut værd at prøve.

Vi anbefaler den især til Ris A la manden Juleaften, hvor den er fortræffelig.

Denne vin kan ligge mellem 12 og 15 år efter høståret.

Server den ved 14 - 15°C.

Producent:	Corte San Benedetto
Druer:	Corvina Veronese (60%), Corvinone (20%), Rondinella (20%),
Oprindelse:	Marano, Valpolicella, Veneto
Alkohol:	13,5 %
Denomination:	DOC