



**Recioto della Valpolicella
DOC Classico
2004**

**Società Agricola
Nicolis, Angelo e Figli
Villa Girardi, 29
37029 San Pietro in Cariano (VR)
Italien**

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Valpolicella-Classico-Gebiet im Veneto bei Verona, DOC

ART DES WEINES: Dessertwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Soc. Agricola Nicolis, Angelo e Figli

NAME DES WEINBERGS: Weinberg „Chiesa“, im Hügelbereich der Valpolicella-Classico-Zone

JAHR DER WEINLESE: 2004

LOS-NUMMER: L 023

Nettofüllmenge: 0,50 L

ALKOHOLGEHALT: 13,22 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restsüße: 114,3 g/l. – Schwefel: 176 mg./l –
Gesamtsäure: 6,75 g/l – pH-Wert: 3,58 – Extrakt: 40,9 g./l.

ALLERGENE: enthält Sulfit

Weinbeschreibung

REBSORTEN: Corvina 60 % - Rondinella 20 % - Molinara 10 % - Dindarella 10 %.

FARBE: dunkles Kirschrot.

NASE: Der Geruch wird durch ein vielfältiges floreales und fruchtiges Bouquet bestimmt. Dabei überwiegen kirschtige Aromen, die sich mit würzigen Noten verbinden, die an Nelken, Vanille, Zimt und Lakritz erinnern.

GESCHMACK: Es dominiert ein pralle kirschtige Fruchtigkeit, die sich mit vielfältigen würzigen Aromen verbindet. Der Alkohol erzeugt ein wohliges Wärmegefühl. Die Bitternoten sind zart ausgebildet und hallen – von der würzigen Fruchtigkeit unterlegt – lange nach. Der Wein wirkt weich und schmeichelnd. Ein großartiger runder und voluminöser Wein.

Weinbereitung

LAGE: Der Wein stammt aus den Weinbergen der Azienda Agricola der Familie Nicolis. Das Weingut befindet sich in S. Pietro in Cariano, im Herzen des Valpolicella-Gebiets, nördlich von Verona. Die Trauben dieses Weins kommen aus dem Weinberg „Chiesa“, der nach Südwesten ausgerichtet ist.

LESE: Die Trauben werden Mitte Oktober per Hand geerntet.

VINIFIKATION: Nach sorgfältiger Selektion werden die Trauben in trocknen, gut belüfteten Räumen in kleinen Kisten zum Antrocknen aufbewahrt. Dadurch wird eine außerordentliche Konzentration von Zucker und allen anderen Inhaltsstoffen, wie Aromen und Glycerin in den Trauben erreicht. Gegen Ende Januar werden die Trauben sanft eingemaischt. Die Maische gärt der kalten Wintertemperatur wegen sehr langsam. Bei Erreichen von einem Alkoholgrad von 13,5 % vol. wird die weitere Gärung durch Umfüllen, Filtrieren und Abkühlen unterbunden. So bleibt der Wein süß, da der restliche Zucker nicht in Alkohol umgewandelt wird. Er reift dann ca. sechs Monate lang in Fässern aus slawonischer Eiche und Kirschbaumholz. Nach der Abfüllung reift der Wein für mindestens weitere zwei Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR:

16° C. Eine Stunde vor dem Genuss öffnen.

EMPFOHLENE GERICHTE:

Der Wein ist ein perfekter Dessertwein, der zu Kuchen (z.B. Mürbeteig), aber auch zu geschmacksintensiven weichen Käsesorten (z.B. Gorgonzola) passt.

Auszeichnungen

Vini Buoni 2008: ★ ★ ★ „vino buono“

Veronelli 2008: ★ ★ „vino ottimo“

Luca Maroni 2008: 83 P.



La Vite

**Weinimport
Armin Hebel
Friezeweg 1
37085 Göttingen
0551/59529**

© Gestaltung & Text: La Vite - Armin Hebel

www.lavite-enoteca.de