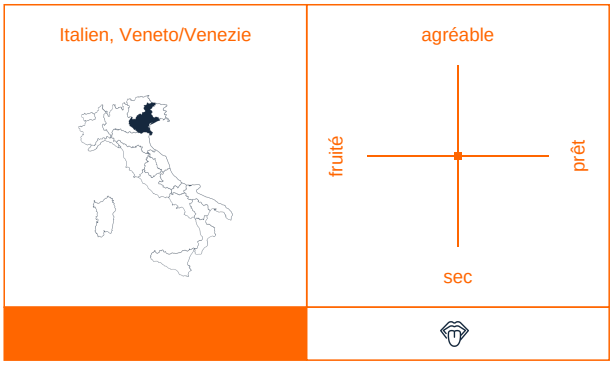
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG DOCG

DOMINI VENETI | 2019





La dégustation vous promet une découverte plutôt inhabituelle. Le nez dévoile des arômes de fruits surmaturés (gelée et liqueur de baies), de fruits cuits et de fruits séchés (pruneau et raisins secs). Cest un vin rouge aux tanins moelleux et onctueux, à la structure complexe et dense, mais aussi riche en sucre résiduel naturel - autrement dit, un vin rouge de dessert ! Dans la région du Valpolicella, une longue tradition veut que l'on mette à sécher dans des caisses les plus beaux raisins. Ces derniers perdent naturellement jusqu'à 85 % de leur poids, et gagnent ainsi en concentration. Au terme du pressurage exécuté de façon classique, il subsiste une teneur naturelle en sucre. Cette technique permet d'obtenir un vin rond, moelleux et riche avec beaucoup de corps, mais qui se distingue aussi par une douceur bien marquée. Ce Recioto della Valpolicella de DOMÌNI VENETI est un délice : essayez-le, vous ne serez pas déçu !

Rondinella, Molinara, Corvina

Maturité optimale: 2 - 8 Années

Pendant six mois en cuve inox, puis conservé pendant quatre mois en bouteille

griotte, cerise, gelée de baies, liqueur de baies, pruneau sec, raisin sec

tarte aux fruits, fraises, gorgonzola, roquefort

Température de dégustation: 14 jusqu'à 16 °C

VOI MIGROS partner

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				lourd
doux				acide

