



CÀ DEI MAGHI



## Recioto della Valpolicella Classico DOCG

### Rebfläche

Ort: Sant'Urbano, Gemeinde Fumane  
315 m ü.d.M. - 45°32'35.34"N; 10°54'03.20"E

### Rebsorten

Corvina gentile, Corvinone,  
Rondinella und Molinara.

### Reberziehung

Einfache Perglerziehung  
mit einem Alter von 50 Jahren

### Traubenlese

Manuelle Lese in kleinen Kisten.

### Produktionsverfahren

Die Trauben werden in der zweiten Oktober-Dekade  
manuell gelesen und im März gepresst. Die Gärung  
erfolgt in Stahlbehältern, dann ruht der Jungwein  
fünf Jahre lang erst in großen Holzfässern und dann  
wieder in Stahlbehältern bis zur Abfüllung.

### Weineigenschaften

Tiefrote Farbe mit leichten granatroten Nuancen.  
Intensiver Geruch, komplexer Körper mit  
Aromen von eingelegten roten Früchten,  
süßen Gewürzen, Rosablättern. Im Gaumen  
ist der Wein süß aber nicht süßlich mit einem  
benedenswerten Nachgeschmack von Kirschen.

### Passt gut zu...

Es handelt sich um den Süßwein par  
Excellence, hervorragend mit Kräuterkäsen,  
Trockensüßigkeiten, Mürbeteig-Kuchen.  
Ausgezeichnet mit trockenen Keksen.

### Auszeichnungen und Prämien

Recioto della Valpolicella Classico DOCG

**91/100**

GILBERT & GAILLARD