

CÀ DEI MAGHI

CÀ DEI MAGHI

PAOLO CREAZZI VITICOLTORE



*Una casa sulle
colline di Formigosa
la vignetta che nasce
dal coniglio e la
potente sponza
della grappa.
Di vino i Maghi
fanno un po'.*

RECIOTO
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

RECIOTO

DELLA VALPOLICELLA CLASSICO



Terreno/Land

Calcareo, Vulcanico
Calcareous, Volcanic

Lavorazioni sulle uve/Grape processing

Appassimento per 6 mesi
Drying for 6 months

Denominazione/Designation

Recioto Della Valpolicella Classico Docg

Maturazione/Maturation

In botti piccole per 72 mesi
In small barrels for 72 months

Tipologia/Type

Vino rosso dolce
Sweet red wine

Premi/Awards

91 e 92 punti G&G
G&G 91 and 92 points

Vitigni/Grape varieties

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Vigneto/Vineyard

Monte Sant'Urbano





RECIOTO 2011 DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Felici della prima esperienza fatta nel 2010, abbiamo deciso di dare seguito anche nel 2011 nel produrre il vino che forse più di tutti incarna i valori della Valpolicella.

Di un rosso rubino intenso tendente al cupo, all'olfatto il vino si presenta ampio e interessante.

Le note di resina dolce apportata dall'affinamento in botti di ciliegio, con il passare del tempo, cedono il passo a sfumature speziate che ci ricordano il pepe bianco haitiano.

Palato dolce e intenso, i 100 grammi di zucchero residuo vengono ben supportati da un corpo ampio e di struttura.

Sapidità e acidità apportano nel finale beva e piacevolezza al sorso evitando lo stucchevole.

2011 RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Having been delighted with our first experience in 2010, we decided to continue on producing this wine in 2011 as it perhaps best embodies the values of Valpolicella.

With an intense, darkish, ruby red colour, the smell of this wine is ample and interesting.

Sweet resin notes are conferred by ageing in cherry barrels. With the passage of time, this gives way to spicy nuances, reminding us of white Haitian pepper.

Sweet and intense on the palate, the wine's 100 grams of residual sugar are well supported by a large body and structure.

Taste and acidity bring a pleasantness to the final drink and mouthful while avoiding any cloying.

