



Recioto della Valpolicella DOCG

Recioto 2015 La Giuva

CHF 39.00

 50cl
 14%
 Veneto
 Corvina, Rondinella
AN 27585015

Vinifikation

Die Gärung sieht vor, dass der aus dem Trester entfernte Most bei der natürlichen Wintertemperatur in Barriques gefüllt wird, was den Prozess sinnvollerweise verlangsamt. Die alte Kunst der Umfüllung, immer in die gleichen Fässer, ermöglicht es, das perfekte Gleichgewicht zwischen Alkohol und Zucker zu erreichen. In der letzten Phase prägt die Verfeinerung, die sich über mindestens 12 Monate hinzieht, seinen einzigartigen und entschlossenen Charakter.

Degustationsnotiz Nase

In der Nase mit würzigen Noten von Zimt, Muskatnuss und Düften von Kakao, Pfeffer und Nelken mit Noten von frischen Pflaumen und schwarzen Kirschen.

Degustationsnotiz Gaumen

Im Mund ist er samtig, weich, mit ausgewogenen Tanninen.

Passt zu

Kräftigen Fleischgerichten

Trinkreife

Jahrgang + 9 Jahre

Produzent

Wenn man bei einem Italiener, der sich für Fussball interessiert – also eigentlich jedem Italiener – den Namen Alberto Malesani erwähnt, dann fangen Augen an zu leuchten. Verona, Florenz, Parma, Udine, Bologna, Genua und Palermo sind Stationen, die dieser in seiner Karriere als Trainer erfolgreich betreut hat. Während dieser Zeit, genauer im Jahre 1999, bestritt die Mannschaft von Alberto ein Auswärtsspiel im UEFA-Cup gegen Bordeaux. Der Schritt lag nahe, dass er in diesen Tagen ein paar hervorragende Bordeaux probieren konnte und seine Leidenschaft für Wein geweckt. Aus dieser Leidenschaft wurde ein Traum, den Alberto sich zusammen mit seinen Töchtern nun erfüllen konnte.

Dort wo Alberto aufgewachsen ist, in den Hügeln um Verona, investierte er in seine eigene Cantina und nannte sie La Giuva, nach den Vornamen seiner Töchter Giulia und Valentina.



Recio 2015 La Giuva

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete Venetiens ziehen sich vom Gardasee an den Voralpen entlang bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich an die Grenze zum Friaul. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Valpolicella und Bardolina bilden – angebaut.