

Il Recioto

Fra vinhuset La Collina dei Ciliegi

Lokalitet: Italiensk

Årgang: 2013

Flaske størrelse: 750 ml

Druer: Corvina Veronese og Rondinella



Lidt om huset:

“La Collina dei Ciliegi” vingård er født takket været familien Gianollis passion for jorden, dyr-kelsen og vinen. Massimo Gianolli, som har været en succesfuld forretningsmand og vin entusiast siden hans ungdom, mødte Stefano Falla, som han delte sin passion med, og sammen skabte de i 2005 en mindre produktion, ved brug af nøje udvalgte druer til at lave deres første Amarone. Denne vin, ville efter de strenge produktionsregler, blive skabt 4 år senere. Siden da er ikke kun passionen, men også produktionen vokset. Og dette har skabt det vinhus som det er i dag.

Fremstilling:

Efter høsten tørres druerne i mindst 4 måneder, det resulterer i at druerne mister 40% af deres vægt eller mere. Gæringstemperaturen er 18° - 22°C. Saften ligger med skindet i 12 dage. Modnes i tøndes i 6 måneder og modnes på flaske i yderlige 6 måneder

Farve/Duft/Smag:

Rubin rød med nuancer af den granatæble røde farve. Hints af alkohol gennemblødte kirsebær og marmelade vekslende med hints af kakao og kanel. Øjeblikkelig elegant, intens og vedvarende i smagen med en blid varm og fløjsagtig garvesyre.

Gastronomi/Servering:

Meditationsvinen er fremragende, den passer let til tørkager og tærter. Fra kontrasten, øger den personligheden når den drikkes til blå og krydret oste. Denne dessertvin serveres bedst ved en temperatur på 14°C.

