



"La Roggia" Recioto della Valpolicella DOC

Speri
Italien, Veneto

CHF 41.00

Vinifikation

Handlese in der ersten Oktoberwoche, Trocknen der Trauben während 120 Tagen, nach der Vinifikation Lagerung für 24 Monate im Barrique, Lagerung während 6 Monaten auf der Flasche

Charakter

Intensives Granatrot; in der Nase komplexe Aromen von getrockneten Trauben, Veilchen, Zwetschgen und Kirschen, dunkle Schokolade und Lebkuchengewürz; im Gaumen zeigt er einen süssen Auftakt, viel reife Frucht, Kirschen und eine grosse Dichte sowie weiche Tannine

Terroir

Der Weinberg «La Roggia» befindet sich an den süd-östlichen Ausläufern des Monte Sausto. Die Reben werden nach dem traditionellen, sehr arbeits- und zeitintensiven Pergolasystem kultiviert.

Konsumhinweis

Diverses Trockengebäck, Trockenfrüchte, Schokolade, würzige Halbhart- und Hartkäse, Blauschimmelkäse

Technische Details

Traubensorten:	70% Corvina, 30% Rondinella
Trinkreife:	2023 - 2028
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen



2020	James Halliday	96/100
2020	Falstaff	94/100
2019	Falstaff	95/100
2019	Gambero Rosso	2/3
2018	Falstaff	94/100
2018	Gambero Rosso	2/3
2017	James Suckling	93/100
2017	Falstaff	95/100
2017	Gambero Rosso	2/3
2015	Gambero Rosso	2.5/3
2015	Robert Parker	93/100
2012	Gambero Rosso	2.5/3

