



Vitigni - Vineyards
"Mandolari", "Tondin", "Bosco"



Terza decade di settembre
Last ten days of September

Maddalena

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

DOCG - CLASSICO



VINIFICAZIONE: dopo un periodo di surmaturazione naturale in fruttai che varia dai 100 ai 130 giorni, pigiatura e lunga fermentazione a bassa temperatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino carico tendente al violaceo; profumi puliti e intensi di sciroppo di frutta, mallo di noce; regala sapori di ciliegia, frutti di bosco e note leggermente speziate.

ABBINAMENTI: uno splendido vino da dessert che si sposa con i dolci tipici della tradizione Veronese come il Pandoro, il Panettone, la pasta frolla ma può essere abbinato felicemente anche con formaggi teneri e saporiti come il gorgonzola.

VINIFICATION: a period of natural appassimento in the airing room - which varies from 100 to 130 days - is followed by pressing and long fermentation at low temperature.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: ruby red with a tendency towards purple. Clean and intense aromas of fruit syrup and walnut husk. Flavours of cherry, berries and hints of spice.

PAIRINGS: this wonderful dessert wine is the perfect match for traditional Veronese desserts such as Pandoro, Panettone and shortcrust pastry but can happily be paired with soft cheeses such as gorgonzola.

WEINBEREITUNG: Nach einer natürlichen Trocknung von 100 bis 130 Tagen im Trockenraum, Pressung und lange Gärung bei niedriger Temperatur.

SENSORIK: kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen; reines, intensives Aroma von Fruchtsirup und Walnussschalen; am Gaumen Kirschen, Waldbeeren und leichte Gewürznoten.

SPEISENEMPFEHLUNG: ein ausgezeichnete Dessertwein, der gut zu den traditionellen veronesischen Süßspeisen wie Pandoro, Panettone und Mürbeteig passt, aber auch zu weichem und schmackhaftem Käse wie Gorgonzola.

 14% VOL 18-20°C	 Stappare al momento Uncork on serving	 0,50 L
 60% Corvina - 20% Corvinone 10% Rondinella 10% Molinara	 12 mesi 12 months	 12 mesi 12 months