



"La Roggia" Recioto della Valpolicella DOC

Speri
Italien, Veneto

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:	2024 - 2029
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen



2020	James Halliday	96/100
2020	Falstaff	94/100
2020	Gambero Rosso	2/3
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

