Villa SpinosaRecioto 2021



Wird noch nach der ursprünglichen Herstellungstradition produziert – mässig süss und elegant. Eine Hommage an die Grossmutter Francesca, verbindet Süsse und Charakter auf harmonische Weise. Die Trauben Corvina Veronese und Corvinone, ergänzt durch einen kleinen Anteil Rondinella – stammen aus den besten Lagen der Valpolicella Classica: Jago und Costa del Buso in Negrar sowie Figari in Marano di Valpolicella. Nach sorgfältiger Handernte und 3–4 Monaten Trocknung werden die Trauben sanft gepresst und in Stahl vergoren, bevor der Wein 12 Monate in 500-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche und 2 Jahre in grossen slawonischen Eichenfässern reift, gefolgt von 12 Monaten Flaschenreife. Tiefrot, mit Aromen von Schwarzkirsche, Vanille und Konfitüre, zeigt er am Gaumen vollmundige, elegante Süsse, samtige Tannine und harmonische Balance. Ideal zu Käse, Pandoro, Panettone, Mürbeteigtörtchen oder trockenen Desserts – ein Wein für genussvolle Momente.

Artikelnummer	51749
Artikelname	Villa SpinosaRecioto 2021
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Villa Spinosa
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	14.5%
Inhalt	0.75 L
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien

Rebsorten	Corvinone, Rondinella, Corvina
Qualitätsmerkmale	Vignaioli Indipendenti - Eigenproduktion