



Boscaini Carlo

Recioto delle Valpolicella

"La Sengia"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Amarone er en forholdsvis ung ide. Huset Bertani sendte den første officielle årgang (1950) på markedet i 1956. Til gengæld er Recioto en af de ældste dokumenterede vine i Italien. Helt tilbage til midten af 1300-tallet har man sikre beviser på, at Recioto i den form vi kender den i dag, blev fremstillet og nydt.

I princippet er vinene identiske, da fremstillingsmetoden oftest er den samme. Blot standses gæringen inden alt sukkeret i vinen er omsat til alkohol. Herved får vinen en sød smag, der er i skarp kontrast til den tørre og nogle gange let bitre Amarone.

Boscaini høster druerne til sin Recioto på højen La Sengia, der nærmest er legendarisk for sin høje kvalitet, og dermed også noget af det dyreste landbrugsjord i hele Italien.

Druerne tørrer i mindst 5 måneder, for at opnå så megen sukkerkoncentration og frugt som muligt i smagen. Til gengæld får vinen ikke lov at komme på egefade. I stedet hældes den direkte på flasken og ligger i 6 måneder. Der produceres kun 3.000 flasker á 500 ml årligt, så det er sjældne dråber vi står med her.

Det høje restsukker- og alkoholindhold giver en silkeagtig blød smag og varme i munden, som passer perfekt til den florale duft af roser og kirsebærblomster. Farven er som det kunne forventes dyb rubinrød.

Recioto er en af de vine Italienerne kalder for "il vini di meditazione" - meditationsvine. De nyder den især til chokolade eller nødder, men allerhelst uden anden ledsagelse end stilhed og eftertanke.

Under vore hjemlige himmelstrøg kan det sagtens også lade sig gøre, men vi har noget de ikke har i Italien - Ris a la Mande. Der findes ikke en vin i denne verden, der matcher Ris a la mande med kirsebærsauce bedre end netop Recioto. Prøv det, og du har garanteret købt din sidste flaske portvin til Juleaften.

Denne Recioto bør ikke ligge længere end 6 - 7 år fra høståret. Server den ved 15 - 17°C.

| | |
|---------------|---|
| Producent: | Boscaini Carlo |
| Druer: | Corvina Veronese (40%) Corvinone (30%) Rondinella (20%) Croatina (5%) Dindarella (5%) |
| Oprindelse: | San Giorgio, Igannapoltron, Valpolicella |
| Alkohol: | 13,5% |
| Denomination: | DOCG |
| Indhold: | 500 ml |
| Pris: | Kr 149.- |