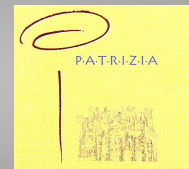




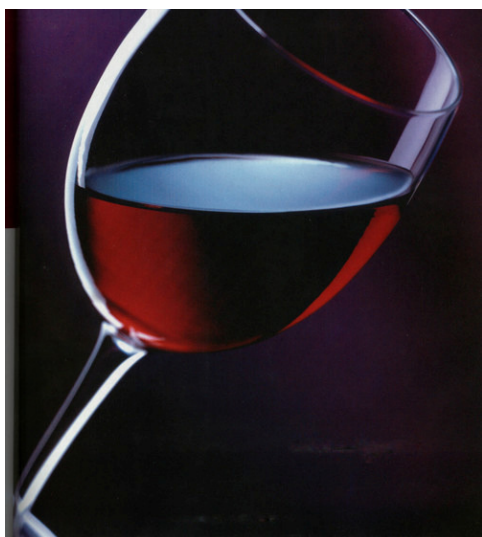
Patrizia

Recioto delle Valpolicella Classico



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Fotografen er på vej

Dette er uden sammenligning den lækreste Recioto i vores sortiment. Recioto er Veneto's traditionelle topvin, inden Amaronen kom frem og gjorde den konkurrence i 1950'erne. Recioto kendes helt tilbage til midten af 1300-tallet og har været produceret uændret siden da.

Begnoni's Patrizia Recioto er lavet i den gamle stil, med masser af styrke, sødme og krop. Drueblandingen er den samme som hans Amarone, 65 % Corvina Veronese, 30 % Rondinella og 5 % Molinara. Alle druer er lufttørret i 90 - 120 dage, hvilket reducerer vandindholdet med ca. 35 %.

Et let første pres af de tørrede druer (100 kg druer giver ca. 35 kg. most), giver denne fantastiske vin. 12 måneder på Allier barriques, med hyppige omstikninger, og 12 måneder på flaske inden frigivelsen giver denne Recioto en plads blandt verdens bedste.

Farven er meget dyb rubinrød, med en flot mørk kant. Bouqueten er et studie i frugt og marmelade, men med et klart aftryk af cedertræ og krydderier.

Vinen har en enorm, fløjlsblød og varm fylde, og eftersmagen vil konstant friste til et glas mere. Denne vin er en oplevelse alle bør unde sig selv.

Skal vinen til sin ret, så drik den af middelstore tulipanglas sammen med en du godt kan lide. Hvis der skal mad til, kræver det søde sager, chokolade eller kage. Et sikkert hit er Ris a'la Mande med kirsebærsauce. Denne vin vil som intet andet komplementere mandlerne, vanillen, kirsebærsaucen og fløden.

Denne vin er født som en stor vin, der absolut er en oplevelse nu, og den skal drikkes 3 - 5 år fra høståret.

Server den ved 16 - 18 °C.

Producent:	Patrizia
Druer:	Corvina Veronese (65%), Rondinella (30%) og Molinara (5%)
Oprindelse:	Negrar og Fumane, Valpolicella, Veneto
Alkohol:	13,0 %
Denomination:	DOC

Pris: Kr 212.-