



Recioto Classico »Le Tordare«

Cà La Bionda

Echter Recioto. Der große rote Süßwein des Veneto. Hier in selten handwerklicher Machart. Wohltuend konzentriert, dicht und reich im Mundgefühl. Mit gut 140 g/l-Restzucker süß, aber zugleich betörend frisch und ungemein trinkfreudig. Ein Wunder der Natur. Rare Harmonie von Körper, Frische und Süße. Im Duft samtig, fast schon sahnig und sämig, an vollreife Pflaumen ebenso erinnernd wie an eingelegte Kirschen und kandierte Früchte. Eine Wohltat für die Sinne.

Für ihren Recioto trocknen die Brüder Castellani handverlesen gesunde und besonders reife Trauben bis Mitte April in hölzernen Kisten unterm Dach ihres Weingutes an der Luft. Dabei verdunstet das Wasser, Zucker und Inhaltsstoffe konzentrieren auf natürliche Weise. Dann werden die fast schon zu Rosinen geschrumpften Trauben gekeltert und der extrem süße Most im Stahltank bei 18°C vergoren und über 20 Tage auf der Maische mazeriert. Der fertige Wein reift schließlich 24 Monate in gebrauchten Barriques und 8 Monate auf der Flasche. Zeit harmonisiert, sorgt für Schliff und Feinheit. Für ein Wein-Erlebnis, das man nicht vergißt. Für stille Stunden der Meditation. Aber auch italienische Blauschimmelkäse, raffiniert trockenes Gebäck und Desserts auf der Basis bester dunkler Schokolade freuen sich über seine Begleitung.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 140 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,75

0,5l
IVR12404



www.weinhalle.de