

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



La Sengia Recioto della Valpolicella DOCG Classico



Der Ursprung dieses delikaten wunderbaren Dessertweins verliert sich über die Jahrhunderte. Die lange Trocknung der Trauben erlaubt eine erhöhte Konzentration der Weinbeere selbst, dabei gebührt den Amarone-Trauben eine besondere Achtung. Der reiche Zuckergehalt des Mostes wird nicht vollständig in Alkohol umgewandelt.

Es entsteht eine sehr eindrucksvolle Flüssigkeit, in der sich der verbleibende Alkohol- und Zuckergehalt wunderbar zu einem süßen seidigen Wein vermischen. Für den Geruchssinn eröffnet sich eine Duftsymphonie, die von der welken Rose über Waldheidelbeeren bis hin zu den in Alkohol eingelegten Sauerkirschen reicht. Der Wein regt zu Meditation und Fantasie an! Es ist ein Wein für die Damen! Er wertet die Kekse und Kuchen, die besonders fetten Cremes und Frischkäse, die Honigsorten und Konfitüren auf, zu denen er gereicht wird.

TRAUBEN: Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%, Auswahl der Trauben und anschließende Trocknung in kleinen Kisten im Obstlager bis Februar/März.

HERKUNFT: die zum Betrieb gehörenden Hügel

WEINANBAUART: Pergola und guyot; 4000 Rebstöcke pro Hektar

WEINBEREITUNG: 10 Tage Gärung bei niedriger Temperatur mit drei Umwälzungen täglich. Der Wein wird schnell abgezogen, damit er die Süße behält.

VERFEINERUNG IN FLASCHEN: 6 Monate

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13.5%, Säuregehalt insgesamt 6 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, Nettotrockenauszug 33 g/l

RATSCHLAG: die Flaschen sollten im Dunkeln nicht über 20° C aufbewahrt werden. Nicht zur langen Lagerung geeignet.

FLASCHENTYP: Bordolese schwer 0,50 l