

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC M.O.

<b>LAND;</b>	ITALIEN
<b>HERKUNFT;</b>	VENETIEN
<b>PRODUZENT;</b>	CAMPAGNOLA <a href="http://www.campagnola.com">HTTP://WWW.CAMPAGNOLA.COM</a>
<b>TRAUBENSORTE;</b>	CORVINA & CORVINON 70%, RONDINELLA 30%,
<b>ALKOHOL;</b>	15% VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	SANFTE PRESSUNG DER GETROCKNETEN TRAUBEN IM JANUAR. TEMPERATURKONTROLLIERTE GÄRUNG WÄHREND CA. 30 TAGE. UNTERBRECHUNG DER GÄRUNG DURCH KÜHLUNG BEI CA. 120-130 G / L ZUCKER. LAGERUNG WÄHREND 10 MONATE AUF DER FEINHEFE ANSCHLIESSEND FLASCHENABFÜLLUNG
<b>WEINTYP;</b>	KRAFTVOLLER, KONZENTRIERTER WEIN MIT OPULENTER STATUR, SPÜRBAREM ALKOHOL, SOWOHL AUSGEBAUT IM STAHLTANK ALS AUCH MIT DEUTLICHEM BARRIQUE-EINFLUSS, GERINGE, REIFE SÄURE LAGERPOTENTIAL 10 – 15 JAHRE
<b>PASST ZU;</b>	GÄNSELEBER, GEREIFTE KÄSE MIT HOHEM SALZGEHALT, BLAUSCHIMMELKÄSE, UND INTENSIVE ROTSCHMIERKÄSE, SÜSSE DESSERTVARIATIONEN UND SCHOKOLADE MIT GERINGEM KAKAOGEHALT

