



AZ. AGRICOLA RECCHIA

Masù di Jago

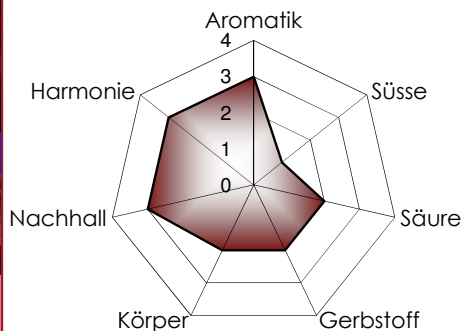
Amarone della Valpolicella Classico DOC

Typisch - eigenständig - vielschichtig

Herkunft	Italien, Valpolicella
Rebsorte	Corvina, Rondinella, Molinara
Produzent	Az. Agricola F.lli RECCHIA SA, Jago di Negrar, www.recchiavini.it
Ausbau	24 Monate in Barriques, anschliessend während mindestens 9 Mte. Reifung in der Flasche
Über den Wein	Die Reben der Az. Recchia gehören der Zone des Valpolicella Classico DOC an. An sanftabfallenden Hügeln, die von Trockenmauern, den „Marogne“, gestützt werden, wurzeln Corvina, Molinara und Rondinella. Bereits 1906 gründete Giovanni Recchia ein kleines Weingut in Jago, in den Hügeln über Negrar. Die Herstellung des Amarones ist eine sehr aufwändige Passion. Der anspruchsvolle und langwierige Prozess, angefangen bei der sorgfältigen Traubenselektion, über die lang andauernde Trocknung der Trauben auf Holzgittern (bekannt als „appassimento“), bis zur Reifung des Weins in edlen Holzfässern, setzt viel Fingerspitzengefühl und Können voraus.
Jahrgang	2013
Alkohol	14.5 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2015 Degustation: 11.12.2015
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Lammrücken mit rotem Pfeffer, Wild



Erhältlich in
75 cl



Farbe	Kräftiges Granatrot mit markanten Rotgoldreflexen, farbdicht
Aromatik Intensität	Eingekochte, schwarze Beeren wie Holunder, Kirschen, balsamischen Noten, markante Ausbaunuancen nach Vanille, Kakao, Lakritz verweben sich mit zarten würzigen Aromen
Körper	Sehr langer, weicher Antrunk, schöne Fruchtsüsse, präsender Körper, gute Struktur mit vegetalen Noten
Qualität	Typisch, eigenständig, ein Wein der sich nicht an einen internationalen Geschmack anpasst