

Le Salette, Pergole Vece Recioto Classico DOCG 2015

Vinifikation:

Druer: 60% Corvina/Corvionone, 20% Rondinella, 10% Croatina og 10% Oseleta

Terroir: Druerne til denne vin stammer alle fra de 3 bedste "cru-marker" i hele Classicoområdet. Vinstokkene over 30 år gamle.

Høst: Druerne høstes manuelt i hånden og bringes til tørring i 6 måneder.

Lagring: Vinen ligger 20 måneder på ler-amfora efterfulgt af 6 måneders flaskelagring før frigivelse.

Bonusinfo: *Denne vin produceres kun i de bedste årgange.*

Vinens udtryk:

Farve: Dyb mørkerød farve med rubinrøde refleksioner.

Duft: Herlige duftnoter af sødmefulde mørke kirsebær buldrer frem glassets mørke dyb. Duften har også strejf af krydrede noter, der hovedsagligt domineres af læder og mørk chokolade.

Smag: På trods af at dette er en sød dessertvin, så viser vinen en imponerende tæt frugtkoncentration. Smagen er sød men med et herlig mineralsk fundament til at støtte op om vinens fyldige frugtsødme. Vinens frugtsyre og tanniner giver et herligt bittert udtryk, som resulterer i en flot dessertvin med behagelige modhager.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2021-2035

Serveringsforslag: God som meditationsvin, risalamande eller chokoladedesserter.

Serveringstemperatur: Ca. 12-14 grader