

Recioto della Valpolicella

DOCG, Recioto della Valpolicella
par Stefano Accordini



Vin rouge dessert, Vénétie, Italie

Fruité et doux

Vin de dessert rouge qui termine parfaitement le repas et sera délicieux avec des desserts à base de chocolat.

Caractéristiques

- Passerillage des raisins
- Vieillissement en fût de chêne
- Fermentation intentionnellement arrêtée pour garder un sucre résiduel plus élevé
- Ancêtre de l'Amarone

Notes de dégustation

- **Robe:** rouge rubis profond
- **Nez:** arômes de fruits séchés, cerises et brandy.
- **Bouche:** délicat, tanins doux qui apportent de l'onctuosité



75% Corvina Veronese,
20% Rondinella,
5% Molinara



Calcaire



20 ans



8-9°C



13.5%



Pâtisseries | Biscuits secs |
Brioches | Chocolat noir

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com