



Classico DOCG

La Giaretta Recioto della Valpolicella

2021**CHF 34.50**

50cl

14%

Veneto

AN 8817521

Degustationsnotiz

Die unvollständige Vergärung rosinierter Trauben lässt einen Wein entstehen, in dem sich Alkohol- und Zuckergehalt wunderbar zu einem süß-seidigen Genusserlebnis vermischen. Es eröffnet sich eine Duftsymphonie: verblühende Rosen, reife Waldbeeren und Zimt; am Gaumen üppig, süß und verschwenderisch gut.

Herstellung

Die Rebsorten werden bis März auf Holzgittern getrocknet, damit sie die optimale Konzentration bekommen.

Trinkreife

Jahrgang + 18 Jahre

Geniessen zu

Harmoniert hervorragend mit verschiedenen Blauschimmel-Käsesorten – von Gorgonzola über Roquefort bis hin zu Blue Stilton. Eine wunderbare Begleitung zum Dessert – von leichten und fruchtigen Cremes bis hin zu süßem Gebäck und schwereren Süßspeisen.

Produzent

Die Cantina La Giaretta ist ein renommiertes Weingut in der Provinz Valpolicella im Norden Italiens. La Giaretta befindet sich in der Gemeinde Valgatara, ein paar Kilometer ausserhalb von Verona. Die Geschichte des Weinguts geht zurück bis ins Jahr 1900, als die Familie Vaona die ersten Weinreben pflanzte. Heute wird La Giaretta vom Winzerehepaar Francesca und Francesco geführt. Ihre Leidenschaft und die vielen Stunden der Handarbeit, die sie in Weinberg und Keller investieren, sind in ihren Weinen unverkennbar. Jeder La Giaretta Wein trägt seine eigene, individuelle Handschrift, die von liebevoller Pflege der Weinberge zeugt. Mit ihrer herzlichen und unkomplizierten Art begeistern sie ihre treue Stammkundschaft immer wieder aufs Neue.

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete Venetiens dehnen sich vom Gardasee an den Voralpen bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich bis an die Grenze zum Friaul aus. Im Zentrum der grossen Weinbauregion steht das Valpolicella-Gebiet, das Heimat der weltberühmten Weine Amarone, Ripasso und Valpolicella ist. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Ripasso und Valpolicella bilden – angebaut.