Varenummer: 0521303

# 2019 FABIANO RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 50 CL

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA




## *Sødmefuld, intens og kraftig*

Helt mørkelilla i glasset med en bouquet der byder ind med mørk chokolade, sorte brombær og blommer. Smagen er kraftfuld og med stor intensitet. Der er nuancer af blommer og søde kirsebær, der blander sig med mokka, chokolade og et krydret islæt.

Dette er den oplagte ledsager til chokoladedesserter og skimmeloste. Serveringstemperatur: 8-10°C.

| | | |
|---|---|---|
| **KARAKTER** | Tør | Sød |
| **FYLDE** | Let | Kraftig |

**Fremstilling**

Recioto fremstilles af husets allerbedste druer, der får lov til at tørre i en længere periode, end dem man bruger til Amarone. Denne Recioto er fremstillet på Corvina 65%, Rondinella 30% og Molinara 5%. Ved høsten, i begyndelsen af oktober, udvælges kun de allerbedste klaser. De udsøgte klaser, anbringes forsigtigt i kasser, der rummer 6 kg. Kasserne anbringes på godt ventilerede lofter, for at druerne kan tørre, så mosten koncentreres. De parceller der leverer det højeste sukkerindhold i druerne, stilles til side, og får lov til at tørre yderligere en måned. Det giver endnu mere sukker i forhold til mosten. Gæringen stoppes naturligt, og derved bevarer vinen sin sødme. Vinen lagres på egetræsfade inden aftapningen for at få yderligere kompleksitet.

**Om Producenten**

Huset Fabiano er en af de bedste producenter i Veneto området og har produceret vine af topkvalitet i 100 år. Fabiano-familien har samlet nogle af de bedste folk inden for vindyrkning og ønologi i Italien, og sammen udgør de et stærkt team, der er kendt for kærlighed til jorden, traditioner og gode vine.

Stilen er klassisk med et tvist af modernisme. Der anvendes mest store gamle fade, men i de senere år er der eksperimenteret mere med brug af små fade, hvilket bidrager til mere sødme og koncentration i husets vine.

Alle Fabiano's vine er specielt velegnet til at blive nydt sammen med italiensk mad.