



**BENNATI**  
Vini di Verona dal 1920

**SELEZIONE  
VALTRAMIGNA**



## 1870 Recioto

### Recioto della Valpolicella D.O.C.G

*"Der Recioto ist ein exzellenter Wein, der normalerweise mit feinem Gebäck genossen wird; ich denke aber, dass er auch zur besten Schokolade besonders gut passt, sowie dem Blaukäse. Er hat wirklich viel Potenzial!"*  
Giorgio Bennati

**Wein Typologie:** Rotwein

**Rebsorten:** Corvina 85%, Rondinella 10%, Molinara 5%

**Herstellungsort:** Cazzano di Tramigna in der Provinz Verona

**Alkoholgehalt:** % vol. 13,5

**Zuckergehalt:** g/l 75

**Gesamt-Säuregehalt:** g/l 5,8

**Fermentation:** Der Wein ist einer Milchsäuregärung ausgesetzt

#### IM WEINBERG

**Bodentyp:** kalkhaltige Ablagerungen unterschiedlicher Farben, Oberfläche reich an Steinen und Kalksteinen

**Stockdichte:** 4000 Pflanzen/Hektar

**Ertrag pro Hektar:** Maximal 90 Doppelzentner/Hektar

**Lage:** Hügel mit Terrassen

**Anbauform:** Veronese Pergola

**Weinbau:** Völlig manuell

#### IM KELLER

**Vinifizierung:** Anfang Oktober werden die Trauben im Weinberg sorgfältig ausgewählt. Danach, wie vom traditionellen Herstellungsverfahren des Amarone della Valpolicella vorgesehen, trocknen die Trauben bis Januar in kleinen Kisten in großen windigen Zimmer („fruttai“ genannt) an. Dann werden sie abgebeert und gekeltert, und sie gären in Stahltanks bei gesteuerter Temperatur für mehr als 20 Tage. Der starke Zuckergehalt der Trauben verlangsamt und dann aufhält dieses Prozess, sodass der Wein natürlich süß bleibt.

**Filtration:** Der Wein wird nur teilweise filtriert, um einen breiteren Ausdruck der organoleptischen Merkmale der benutzten Rebsorten zu ermöglichen. Eventuelle, leichte Depots sind ein Beweis der Natürlichkeit des Produktes.

#### ZU TISCH

**Organoleptische Merkmale:** Intensives Rot mit violetten Nuancen, am Gaumen zart und seidig, gut strukturiert. Kirsche, Pflaume und sehr reife Waldbeeren.

**Gastronomische Kombinationen:** Reife und scharfe Käse mit Mostarda und Konfitüre; feines Gebäck.

**SERVIERTEMPERATUR:** 6-8°C . DIE

**FLASCHE AM BESTEN EINE**

**STUNDE VOR DER VERKOSTUNG**

**ÖFFNEN.**



**EMPFOHLENES GLAS**

**WEITES GLASS**