

Le Marognole



RECIOTO della Valpolicella DOCG Classico "CampoGerico - i Corsi"

Typ: Recioto della Valpolicella DOCG Classico "CampoGerico – i Corsi".

Varietals: Corvina and Corvinone 60%, Rondinella 30% e Croatina 10%.

Ursprung: eigenen Weinstöcke in westlichen, terrassenförmigen „MAROGNE“ „CampoGerico“, im Marognole Gebiet.

Weinherstellung: Die Recioto wird nach der alten Verwertungsmethode der Trauben hergestellt. Die besten Weintrauben werden Ende September, Anfang Oktober ausgewählt und in kleinen Holzkisten im geeigneten Hof-eigenen Verwertungszimmer für 3 - 4 Monate gelagert. Dabei verlieren sie 30-40% ihres Gewichtes und erhalten so eine höhere Konzentration. Der Wein wird fein gekeltert und dann abgezogen, sodass er noch angenehm süß ist. Daraus entspringt ein vollaftiger und sehr fruchtiger Wein.

Reife: in kleinen Eichenfässern.

Haltbarkeit in der Flasche: 10 Jahre.

Charakteristika: dunkelrote Farbe mit violetten Schatten. Ehrlich und harmonisch, mit reifen Fruchtaromen (gekennzeichnet von Pfirsich und Sauerkirsche). Die Süße erfreut den Gaumen und außerdem ergibt sich eine leichte Bitterkeit durch gekochte Kirsche und Johannisbeere. Wärme und Sanftheit.

Geeignet als Dessertwein und auch für jede sonstige Gelegenheit. Serviert wird er bei einer Temperatur von 16°C



Az. Agricola **Marognole di Corsi Fabio**
via Marognole 7, Valgatara 37020 - Marano di Valpolicella (VR)
Cell. 349-2569347 - Fax: +39 045 7755114
info@lemarognole.it www.lemarognole.it
Part. IVA 03379350238