

Vin > Rött

Silvano Piacentini Recioto della Valpolicella



Ett historiskt vin och föregångaren till Amarone. Detta söta dessertvin var Alexander den stores favoritvin och är framställt på torkade druvor. Dock klarade inte den vilda jästen att jäsa ut allt socker i musten på och resultatet blev ett ytterst charmigt syrligt, bärigt och sött vin med enorm koncentration, smakrikedom och karaktär. Mycket ursprungstypiskt med syrliga röda bär, körsbärskärna och mörk chokladpralin.

Land	Italien	Producent	Premium Wine Selection
Region	Valpolicella	Druva	70% corvina, 15% corvnone, 15% rondinella

Doft

Stor doft av höstskog, körsbärslikör, röda klarbär, körsbärsskärna, hallonbalsamico, chokladpralin, eneträ, mocka och torkade örtekryddor.

Smak

Ett sött, medelfylligt och sirligt vin med fin balans, syra och viss utveckling. Vi bjuds tät sötfruktighet med torkade körsbär, röda plommon och skogshallon som samsas med robustare toner av torkade örtekryddor, fikon och dadlar, tobaksblad, höstlöv, nougat, kaffebönor, korinter och romussin. Långt mjukt och kryddigt avslut.

Vinifiering

Druvorna skördas traditionellt för hand och vid perfekt mognad i slutet av september. Druvorna lämnas sedan på tråg i stora torkrum för att torka i 120 dagar. De torkade druvorna krossas, avstjälkas och pressas försiktigt i pneumatiska pressar i mitten av januari. Jäsningen sker i kontrollerad temperatur. Vinet lagras sedan på ekfat följt av en viss lagring på flaska.

Passar till

Fantastiskt till alla typer av mörk choklad, kladdkaka, chokladfondant, mörk mousse eller pannacotta eller varför inte en salt och umamistinn bit ädelost, kryddost eller hårdlagrad ost som peccorino eller parmesan.

Övrigt

Premium Wine Selection's team består av Silvano och Luigi Piacentini samt oenologerna Armando Vasco och Giorgio Barbero. Tillsammans väljer och utvecklar de viner från olika italienska regioner. Målet är att representera och erbjuda exklusivt prestigefyllda viner till utmärkt värde. Egendomen Ca' Rosa grundades 1892 och togs nyligen över av Luis Zambon och hans dotter Francesca. Idag sköter de både vingården och de 10 hektar vingårdar som helt består av glera-druvor (den sort som används för att producera prosecco). Vinmakaren Luis arbetar med de jordbruksmässiga och oenologiska aspekterna och Francesca sköter försäljning och



Pernod Ricard Sweden

Art. nr	Restaurangsortiment
Volym	750 ml
Alkoholhalt	13,5 %

PR. Förutom denna vingård som ligger i distriktet San Fior, vid Conegliano, har familjen Zambon också ett annat område i Collabrigo (strax ovanför Conegliano) till sitt förfogande, där 5 hektar med glera också planteras.

<https://www.premiumwine.it/>



Pernod Ricard Sweden