NAUTIMUS

Luigi Righetti Recioto della Valpolicella Classico

PÄRITOLU

Itaalia, Veneto, Recioto Valpolicella Classico DOC

– Põhja-Itaalia üks tuntuim punaveinipiirkond.

TOOTJA

LUIGI RIGHETTI

– väike Righetti perekonnale kuuluv Veneto veinitootja;
– asutatud 1909 aastal.

VIINAMARJAD

70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 5% Rossignola, Oseleta, Negrara ja Dindarella
– Valpolicella piirkonna ainuomased marjasordid;
– marjad korjatud erinevatelt kõrgematelt mäenõlvadelt, algsetelet Valpolicella põldudelt.

VEIN

Magus, keskmisest täidlasema iseloomuga marjane punavein
– värvilt violetse alatooniga rubiinpunane;
– aroomis üleküpsenud vaarikaid-maasikaid, balsamicot, kirsimoosi, rosinaid, kerget magusat vürtsi, kaneeli, nelki ja kardemoni;
– maitse on magus ja täidlane, hästi balansseeritud, magusate vürtiside ja kuivatatud marjade ja tumedate luuviljade iseloomuga. Järelmaitse pikk, kus tunda rosinaid, kuivatatud tumedaid luuvilju koos magusate vürtsidega;
– viinamarjad on käsitsi korjatud kõrgematelt mäenõlvadelt ning kuivatatud 4 kuud enne nende pressimist. Vein on laagerdunud 6 kuud suurtes Slavoonia tammevaatides;
– veinikeldris säilitamiseks 7 – 10 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat

VEINI SOOVITUS

Šokolaadist magustoitud marjakoogid/pirukad, tugevad juustud.

SERVEERIMISTEMPERATUUR

Kergelt jahutatuna, 13-15ºC, bordeaux' tüüpi veiniklaasist.

ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

MAHT

0.75L / kastis 6

8016963000409

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.