

13,5% vol



0,50 L



full-bodied

## CORONE

## Recioto della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
CLASSICO**Provenienza · Provenience**

Situato nel Comune di Fumane in zona classica, altimetria 550 mt s.l.m.  
Tipologia del terreno: vulcanico esposizione sud ovest.

*Situated near the town of Fumane, in the area "classica", 550 metres above sea level.  
Soil type: volcanic, south west facing.*

**Uvaggio · Grapes**

Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%,  
Molinara 5%.

Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttaio per 120 giorni.

*Hand selected Grapes harvested during the last week of September. Withering in lofts for 120 days.*

**Affinamento · Production Method**

Affinamento in barrique per 4 mesi.  
Affinamento in bottiglia per 8 mesi.

*Aged in barriques for 4 months.  
Aged in the bottle for 8 months.*

**Note degustative · Tasting Description**

Rosso rubino molto intenso. Caratteristica di frutta secca con sentori di viola.  
Delicato, con tannini morbidi, zuccheri e acidità mettono in risalto la frutta appassita.

*Deep ruby red.  
Characteristic of dried fruit with hint of violets.  
Delicate, with soft tannins, sugars and acidity which highlight the withered grapes.*

**Abbinamenti · Food Pairings**

La sua naturale dolcezza e la presenza di tannini morbidi lo classificano fra i vini da dessert. Si abbina felicemente con dolci secchi, pasta frolla e sbrisolona, i Cantucci, il cioccolato fondente e a Verona è tradizione servirlo con il Pandoro.

*Its natural sweetness and the presence of soft tannins classifies it as a desert wine. It combines very well with shortbread, pastries, Cantucci, and dark chocolate. In Verona it is traditionally drunk with Pandoro.*

**Servizio · Service**

Servire alla temperatura di 8° - 10°C avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima del consumo.

*Serve at 8°-10°C, taking care to open the bottle at least 1 hour prior to drinking.*