

13,5% vol



0,50 L



CORONE

Recioto della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO**Uvaggio · Grapes**Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.
Appassimento in fruttai.*Withering in lofts.***Affinamento · Production Method**Affinamento in botte di rovere.
Affinamento in bottiglia.*Aged in oak barrels.**Aged in the bottle.***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.*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.**full-bodied*