

Recioto «La Tesa»



«La Tesa» est l'expression authentique de l'ancien vin de Valpolicella, le Recioto. Ce nectar rouge rubis, doux et épicé, a toujours agrémenté les tables des vigneron veronais et les salons nobles. Son nom dérive du mot «recia», qui signifie «oreille» en dialecte veronais, et fait référence aux lobes supérieurs de la grappe qui contiennent les raisins les plus concentrés en jus et en sucre.

Le Recioto a toujours été le vin de luxe de Valpolicella, reconnu par les habitants de la région et les habitants de Vérone comme une expression authentique de la qualité et de la joie de vivre.



Zone de production

Vallée de Negrar, Valpolicella classique.



Raisins

2,5 kg de raisins séchés jusqu'à la mi-janvier environ (Corvina gentile, Corvina grossa, Rondinella, Molinara).



Vendanges

À la main dans la deuxième moitié de septembre avec positionnement des raisins dans des boîtes. Les raisins sont soumis jusqu'à la mi-janvier.



Pressurage

En janvier, après avoir trié les grappes, un broyage doux est effectué.



Fermentation

Vinification dans l'acier à température contrôlée et contact avec la peau pendant environ 40 jours en cas de broyage manuel.



Vieillessement

Fermentation en acier, suivie d'un séjour de 18 à 24 mois dans de grands fûts de chêne de Slavonie. Au moins 12 mois en bouteille avant la vente.



Caractéristiques organoleptique

Le Recioto «La Tesa» offre une saveur douce, sèche, riche et succulente, représentant l'apogée de la tradition viticole de la Valpolicella. Il présente une couleur rouge très violacée, un parfum intense de cerises dans l'eau-de-vie avec des notes légères et baies et framboises bien intégrées. L'entrée en bouche est voluptueuse et veloutée, avec une note saline et savoureuse qui soutient la buvabilité du vin. Le poivre noir aromatique et une douce note de muscade prédominent. Les fruits de la forêt noire et la prune séchée dominent avec une noble élégance et une persistance décisive.



Jumelage

Parfait avec le pandoro et le panettone, les cantucci toscans, les pâtisseries sèches et friables, les mousses au chocolat et aux baies, les gâteaux au fromage. A essayer absolument avec des fromages semi-affinés, voire des fromages bleus. «La Tesa» est le choix idéal pour terminer un repas avec une touche de douceur et d'élégance raffinée.

Température de service

14 – 16°C

Teneur en alcool

12,5%

NEPOS
VILL
Æ
+