

Recioto „La Tesa“



„La Tesa“ ist der authentische Ausdruck des alten Valpolicella-Weins, des Recioto. Dieser rubinrote, süße und würzige Nektar zielt seit jeher die Tische der Veroneser Winzer und der vornehmen Salons. Sein Name leitet sich von dem Wort „recia“ ab, das im Veroneser Dialekt „Ähre“ bedeutet und sich auf die obersten Lappen der Traube bezieht, die die Trauben mit der höchsten Konzentration an Saft und Zucker enthalten.

Der Recioto ist seit jeher der Luxuswein des Valpolicella, der von den Bewohnern der Region und den Veronesern als authentischer Ausdruck von Qualität und Lebensfreude anerkannt wird.



Anbaugebiet

Negrar-Tal, klassisches Valpolicella.



Trauben

2,5 kg bis etwa Mitte Januar getrocknete Trauben (Corvina gentile, Corvina grossa, Rondinella, Molinara).



Ernte

von Hand in der zweiten Septemberhälfte mit Positionierung der Trauben in Kisten. Die Trauben sind unterworfen bis etwa Mitte Januar zu verwelken



Kelterung

im Januar, nach dem Sortieren der Trauben wird eine sanfte Zerkleinerung durchgeführt



Gärung

Weinbereitung in Stahl bei Temperatur kontrollierter Hautkontakt für etwa 40 Tage mit manueller Zerkleinerung



Reifung

Gärung im Stahltank, danach 18/24 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche. Mindestens 12 Monate in der Flasche vor dem Verkauf.



Organoleptische Eigenschaften

Der Recioto „La Tesa“ bietet einen süßen, trockenen, reichen und saftigen Geschmack, der den Höhepunkt der Valpolicella-Weintradition darstellt. Sie hat eine sehr purpurrote Farbe intensiver Duft von Kirschen in Alkohol mit leichten Noten und gut integrierte Beeren und Himbeeren. Am Gaumen ist der Eintritt üppig und samtig, mit einer salzigen Note, die die Trinkbarkeit des Weines unterstützt. Aromatischer schwarzer Pfeffer und eine süße Muskatnussnote überwiegen. Schwarze Waldfrüchte und getrocknete Pflaumen dominieren mit edler Eleganz und entschiedener Persistenz.



Paarung

Passt perfekt zu Pandoro und Panettone, toskanischem Cantucci, trockenem und krümeligem Gebäck, Mousse au Chocolat und Beeren, Käsekuchen. Probieren Sie ihn auf jeden Fall mit halbgereiften Käsesorten, auch mit Blauschimmelkäse. „La Tesa“ ist die ideale Wahl, um eine Mahlzeit mit einem Hauch von süßer und raffinierter Eleganz abzuschließen.

Betriebstemperatur

14 – 16°C

Alkoholgehalt

12,5%