

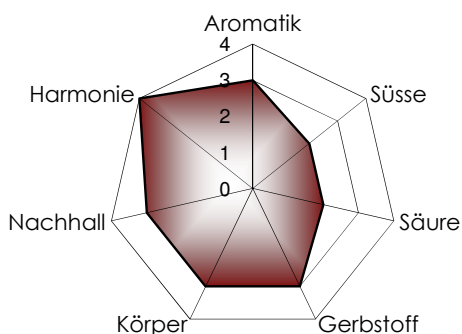
AZ. AGRICOLA RECCHIA

Masù di Jago

Amarone della Valpolicella Classico DOC

Typisch - eigenständig - vielschichtig

Herkunft	Italien, Valpolicella
Rebsorte	Corvina, Rondinella, Molinara
Produzent	Az. Agricola F.lli RECCHIA SA, Jago di Negrar, www.recchiavini.it
Ausbau	24 Monate in Barriques, anschliessend während mindestens 9 Mte. Reifung in der Flasche
Über den Wein	Die Reben der Az. Recchia gehören der Zone des Valpolicella Classico DOC an. An sanftabfallenden Hügeln, die von Trockenmauern, den „Marogne“, gestützt werden, wurzeln Corvina, Molinara und Rondinella. Bereits 1906 gründete Giovanni Recchia ein kleines Weingut in Jago, in den Hügeln über Negrar. Die Herstellung des Amarones ist eine sehr aufwändige Passion. Der anspruchsvolle und langwierige Prozess, angefangen bei der sorgfältigen Traubenselektion, über die lang andauernde Trocknung der Trauben auf Holzgittern (bekannt als „appassimento“), bis zur Reifung des Weins in edlen Holzfässern, setzt viel Fingerspitzengefühl und Können voraus.
Jahrgang	2012
Alkohol	16.0 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2015 Degustation: 19.11.2015
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Lammrücken mit rotem Pfeffer, Wild



Erhältlich in
75 cl

Farbe	Kräftiges Granatrot mit markanten Rotgoldreflexen, farbdicht
Aromatik Intensität	Eingekochte, schwarze Beeren und Kirschen, balsamischen Noten, markante röstige Nuancen nach Kaffee, Lakritz verweben sich mit zarten nussigen Aromen
Körper	Sehr langer, weicher Antrunk, schöne Fruchtsüsse, präsenter Körper, gute Struktur mit spürbarem Alkohol
Qualität	Typisch, eigenständig, ein Wein der sich nicht an einen internationalen Geschmack anpasst