

Angelorum, Recioto della Valpolicella 2015 DOCG

MASI – Marano, Venetien

| | |
|---------------------|------------------------------------|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Corvina, Rondinella, Molinara |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | fruchtig, intensiv, elegant |
| Alkohol: | 13,68 vol.% |
| Serviertemperatur: | 15°C |
| Servierempfehlung: | Als Digestif, zu Desserts und Käse |
| Verfügbare Formate: | 0,375 Liter |
| Artikel-Nr.: | 125428 |

Charakteristik

Kräftige rubinrote Farbe mit purpurnen Reflexen. Im Bouquet präsentiert er intensive und elegante Aromen von kandierten Früchten wie Pflaumen und Feigen, die sich mit den Gewürznoten von Zimt und Kakao verbinden. Am Gaumen weich, schmeichelnd und angenehm süß. Die schön integrierten Tannine sind im Gleichgewicht mit der lebhaften Säure. Das Finale ist deutlich beständig.

Klima/Terroir

Sonnige Hügel, für den Weinbau ideale Böden und ein gemäßigtes Klima mit höherer Niederschlagsrate sind exzellente Eigenschaften die in der Produktion von Spitzenweinen wiedergespiegelt werden.

Ausbau

Er reift 12 Monate in Eichenfässern und mindestens 3 Monate auf der Flasche.

Das Weingut

Ein Generationenbetrieb, in dem sich Vater Sandro Boscaini gemeinsam mit Tochter Alessandra, Sohn Raffaele und seinen beiden Brüdern Bruno und Mario fachmännisch um den Ausbau internationaler Spitzenweine kümmern. Hier treffen Jahrhunderte alte Tradition auf modernste Filtrationsanlagen. Der Angelorum Recioto ist ein typischer Dessertwein mit einem lieblich fruchtigen Geschmack, bestehend aus der idealen Zusammensetzung aus den drei typischen Valpolicella Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara.

