

Mezzanella Amandorlato, Recioto della Valpolicella Classico DOCG

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Molinara
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, kräftig, ausgewogen
Alkohol:	14 vol.%
Serviertemperatur:	15°C
Servierempfehlung:	Ideal zu gereiftem Käse, Gebäck oder Trockenfrüchten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	125473

Charakteristik

Rubintoter Wein, welcher in der Nase durch intensive Aromen von überreifer Kirsche, abgerundet durch feine Noten von Zimt und Kaffee besticht. Am Gaumen überzeugt er durch ausgewogene Tannine und eine kräftige Struktur von roten Früchten gepaart mit einer leichten Süße.

Klima/Terroir

Der Weinberg Vaio Mezzanella verfügt über steinigen und humusreichen Boden und wird von "marogne" (Trockenmauern) mit günstiger Südausrichtung und guter Ventilation gestützt. Dieses Zusammenspiel bietet ideale Voraussetzungen für eine qualitativ hochwertige Traubenproduktion.

Ausbau

Diese Weine reifen 24 Monate in neuen Barriques, danach folgen mindestens 12 Monate Flaschenreife.

Das Weingut

Die Familie Boscaini steht seit 2 Jahrzehnten für traditionellen und handwerklichen Weinanbau. Sandro Boscaini, auch bekannt als Mr. Amarone, bietet mit seiner anerkannten Expertise in der Technik des Appassimento, eine neue Interpretation der Weine aus den Dolomiten.

