Corte Fornaledo

Recioto della Valpolicella Classico DOCG

Recioto är det historiska vinet från Valpolicella, ett ljuvligt sött vin på torkade druvor som njutits av kungar, kejsare, och poeter så långt tillbaka som 2 000 år. Ett vin som måste upplevas.

Namnet Recioto kommer av ”recie” som betyder öron på Verona-dialekt. Det är också "öronen" på druvklasarna, det vill säga de druvor som sticker ut och har fått mest sol, som man traditionellt har plockat för att göra detta söta, röda vin.

Druvorna skördas för hand och torkar naturligt i trälådor under 90-100 dagar före varsam pressning och jäsning. Vinet vilar minst 18 månader på ekfat.

Färgen är djupt rubinröd. Doften är fyllig med intensivt fruktiga aromer av björnbär, plommon och mörka körsbär. Smaken är rund och komplex med inslag av plommon, körsbär, mogen röd frukt, varma toner av honung, viss kryddighet och en lång eftersmak med ekfatsvanilj.

Recioto är fantastiskt gott att njuta som den är, till halvsöta och söta desserter gärna med choklad och till ostbrickan.

Endast några tusen flaskor produceras varje år.

Årgång	2016
Druvor	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Alkoholhalt	14,5%
Växtplats och jordmån	Vingårdens odlingar 450 meter över havet på kullarna nära Marano di Valpolicella.
Skörd	Druvorna skördas för hand i oktober när de uppnått en optimal mognad. Druvorna placeras i trälådor och lufttorkas naturligt i 90-100 dagar.
Vinframställning	I januari eller februari pressas och jäser druvorna i rostfria tankar i cirka 10 dagar. Vinet lagras därefter på ekfat.
Mognadslagring	Minst 18 månader i franska och slavonska ekfat, sedan några månader i butelj.
Servering	18-20 °C

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Avsmakning	Färgen är djupt rubinröd. Doften är fyllig med intensivt fruktiga aromer av björnbär, plommon och mörka körsbär. Smaken är rund och komplex med inslag av plommon, körsbär, mogen röd frukt, varma toner av honung, viss kryddighet och en lång eftersmak med ekfatsvanilj.
Passar till	Recioto är fantastiskt gott att njuta som den är, till halvsöta och söta desserter gärna med choklad och till ostbrickan.
Lagringspotential	Lagring på flaska tillför komplexitet och rundare smak de närmaste 15-20 åren.
Förpackning	Flaska 750 ml

Corte Fornaledo

Marano, Valpolicella | Vinmakare Giacomo och Francesco Borghetti

På en lugn och avskild plats uppe i bergen ovanför den gamla byn Purano i Fumanedalen finner man vingården Corte Fornaledo som drivs av de två bröderna Giacomo och Francesco Borghetti.

Från vingården och dess odlingar på 450 meters höjd har man en hisnande utsikt över hela den omgivande dalen och Prognidalen. Här, ovanför dalgångens kända "dimridå", finner man optimala förutsättningar både för solmogna druvor och för torkning av druvorna till Amarone- och Reciotovinerna.

Vinmakarnas filosofi är tydlig; en småskalig produktion med stor entusiasm och passion för att skapa viner av högsta kvalitet och med unika smaker. Vinerna är fyllda av frukt, kraft och en tydlig elegans som gör dem perfekta för den som vill ha det där extra. Vinerna släpps aldrig på marknaden förrän de anses perfekta att njuta.

Corte Fornaledo producerar endast ca 15 000 flaskor per år och förekommer på några av de bästa restaurangerna i Italien. Vingården är stolt över att vara oberoende av de stora vinmarknaderna i världen och basera sin framgång enbart på konsumenternas upplevelser.

Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506