

MASI

ANGELORUM

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Er ist der klassische rote Dessertwein aus dem Valpolicella. Die alten Veroneser Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara, die dafür in den Hügeln ausgewählt werden, lagern über die Wintermonate auf speziellen Bambusgestellen in den Trockenlagern für das Appassimento. Aus den so konzentrierten Trauben entsteht ein duftender und fruchtiger Wein, rund und raffiniert, mit einer wundervollen Balance zwischen Alkohol, Zucker und Struktur.

REBSATZ

Corvina, Rondinella, Molinara.

APPASSIMENTO

Masi expertise in der technik der weine aus getrockneten trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Undurchdringliches Rubinrot.

Bouquet: Kirschkompott und in Alkohol eingelegte Früchte.

Geschmack: Ein komplexes und angenehmes Wechselspiel von Süße und Säure. Langes Finale.

KOMBINATIONEN

Sehr schön zur Konversation nach den Essen. Passt gut zu rustikalen Süßspeisen mit Früchten, Mürbeteig- oder anderem trockenen Gebäck sowie Pandoro. Eignet sich auch zu Gorgonzola.

SERVIERTEMPERATUR: 15° C

ALKOHOLGEHALT: 14% vol.

LAGERFÄHIGKEIT: 20 Jahre

in den ersten fünf Jahren behält er seinen fruchtig-süßen Stil bei, danach nimmt er mit zunehmendem Alter reifere und würzigere Aromen an, bis er schließlich nach 15-18 Jahre einem Port ähnlich wird.



Der Recioto ist der von den alten Römern geliebte Süßwein (Reticum). Masi bietet ihn in drei unterschiedlichen Spielarten an und der Angelorum ist davon das klassische Beispiel. Neuerdings wird er auch in einer moderneren Variation als Basis für exklusive Cocktails angeboten... probierenswert!

