



## BERTANI RECIOTO VALPOLICELLA DOCG, 50 CL VENETO, ITALIEN

Corvina og Rondinella-druer. Vinen er lavet på de mindste drueklaser og i nogle tilfælde kun "skulderen" af drueklaserne, der har været udsat for mest sol og dermed det største sukkerindhold.

Druerne tørres indledningsvis i 150 dage. Herefter sorteres druerne igen inden den gæres i cementtanke. Vinen lagres 12 måneder i store fade af kirsebærtræ. Meget dyb violet farve. Overdådig aroma med nuancer af bl.a. blomme, kirsebær, hindbær, krydderier, vanilje og kakao. Smagen har en fornem balance, hvor sødmen ikke tager overhånd.

Her er frisk mørkerød frugt, chokolade, blomme, krydderier og lakrids. Bertani Recioto 2015 er en fornem vin til især desserter med chokolade, risalamande med kirsebærsovs og ikke mindst kraftige og modne oste som f.eks. gorgonzola, parmesan, gouda og lagret cheddar. Vi anbefaler, at den serveres lidt køligt, ca. 9-10 grader. Den kan gemmes op til 15 år fra høståret.

### OM VINHUSET

Det mest kendte og legendariske vinhus i Veneto! Vinhuset blev grundlagt i 1857, og det var på denne adresse i Grezzana at man i 1950'erne opfandt Amarone, som den vintype vi kender i dag.

Bertani ejer i dag over 250 hektar i Valpolicella Classico området, men der dyrkes kun vinstokke på de 130 hektar, da resten er natur for at sikre god biodiversitet. Alle markerne er under konvertering til økologisk dyrkning.

Alt i hele produktionen er de senere år optimeret, hvilket vil sige at vinene fortsat laves efter de klassiske forskrifter, men med det bedste mulige udstyr til rådighed. Bertani producerer i dag ikke kun de kendte vine som Secco Bertani, Villa Arvedi eller Amarone Classico, men også bl.a. flot Soave og IGT Verona.

Et vinhus i særklasse - ikke blot i Veneto og Italien - men i hele verden.

