



## ZANONI RECIOTO DE VALPOLICELLA DOC VENETO, ITALIEN

Den søde Recioto er den historisk set højest skattede vintype i Valpolicella, og Pietro Zanonis 2011-version fra Monte Zovo rammer spot on!

Efter den sene høst i ultimo september tørrer druerne på den traditionelle appassimento-metode. Så følger gæring på ståltanke efterfulgt af 24 måneders lagring i egetræsfade.

Den endelige vin dufter intenst af blåbær, tamarind og sirup med fadnoter af lakrids og kakao. På tungen suppleres den mørke frugtoplevelse af varme krydderier samt en god struktur af tannin og syre, som på elegant vis balancerer den markante men ikke overgjorte sødme.

Dette er et oplagt valg til bær-baserede desserter, til mørk chokolade eller som en hyggevin ud på aftenen. Den har nu opnået en perfekt alder men kan også tåle at blive liggende indtil i hvert fald 2030.

Vi anbefaler servering ved 9-11 grader.

### OM VINHUSET

Zanoni familien har i over 100 år dyrket vinmarker i Valpolicella-regionen og solgt druer til områdets bedste vinmagere. Siden 1998 har familien dog selv produceret vin fra de 6,5 hektar. Pietro Zanoni har som den første i familien uddannet sig til ønolog og har bl.a. stået i lære hos den legendariske vinmager Dal Forno, der er pioner i Valpolicella indefor den moderne stil, hvor fokuset er på høj koncentration og ekstrakt.

Vinene laves med respekt for naturen efter de økologiske forskrifter og filosofien bag vinene bygger på, at vinene først og fremmest laves i marken og ikke i kælderens. Stilmæssigt læner Pietro Zanoni sig kraftigt op af sin læremester Dal Forno.

