

# Recioto della Valpolicella DOC Classico "Peagnà"

**Produkt:** rött dessertvin

**Volym:** 500 ml

**Torrhet/Fyllighet:** sött, fylligt

**Producent:** Vaona

**Land:** Italien

**Distrikt:** Veneto

**Alkohol:** 13,5 vol %

**Druvor:** 50 % Corvina, 35 % Rondinella, 5 % Molinara, 5 % Dindarella, 5 % old vines.

**Vinifikation:** Man väljer ut mogna, oangripna klasor som pressas försiktigt. Alla stjälkar tas bort innan macerationen, som pågår ca 7 dagar. Därefter lagras vinet, 50 % på 225-liters och 50 % på 750-liters fat av körsbärsträ. Efter 12-14 månader på ekfat buteljeras vinet och efter 5 månader på flaska är det klart för marknaden.

**Jordmån:** Sandjord med stenar på en grund av basalt.

**Hållbarhet:** 5 år

**Temperatur:** Serveras vid 19° - 20°.

**Färg:** Varmrött till djuprött, "rubinrött".

**Doft:** Kryddig doft med inslag av röda bär.

**Smak:** Stark och fylligt med med viss strävhet.

**Passar bra till:** Alla slags desserter.

**Övrigt:** Azienda Agricola Vaona är belägen i Valpolicella Classicoområdet öster om Gardasjön. Alltsedan 1800-talet har den tillhört samma familj. Klimatet och omgivningarna är perfekta för vinodling.

**Artikelnummer:** 526

**Leverantörens webbsida:** [www.vaona.it](http://www.vaona.it)

