



LE PEAGNÈ

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

denominazione di origine controllata e Garantita

Farbe: granatrot.

Geschmack: weich, elegant und samtig, süß aber nicht unangenehm.

Passt zu: am besten kühl serviert, als Meditationswein und zu trockenen Kuchen (sbrisolona) oder Blauschimmelkäse Sorten.

Bouquet: fruchtig, intensiv und anhaltend mit Nuancen von balsamischen Noten.

Alkoholgehalt: 13,5 - 14 % Vol.

Restzucker: 110 - 120 gr/lt

Gesamtsäure: 5,5/6 gr/lt

Ursprung: Weinberge im Eigentum der Familie Vaona, die in den Hügeln der Gemeinde Marano di Valpolicella im klassischen Gebiet des Valpolicella-Tals in einer Höhe zwischen 200 und 250 Metern über dem Meeresspiegel gelegen sind.

Boden: die ausgezeichnete Lage und die besondere physikalische und chemische Natur des Bodens, bieten ideale Bedingungen für die Produktion von Trauben die zu einem langen Verwelken für die Vinifizierung des Recioto Weines bestimmt sind.

Trauben: Corvina 30%, Corvinone 35 %, Rondinella 25%, Molinara 5%, Raboso Veronese 5%. Alter der Weinberge: 10-40 Jahre.

Weinlese: Die reifen Trauben werden sorgfältig ausgewählt und auf dazu bestimmte Gitter aus Bambus gelegt, wo ein TRADITIONELLES Trocknen von über 5 Monaten stattfindet.

Vinifizierung: eine zarte Kelterung kommt vor einem teilweisen Abbeeren. Dann folgt eine Mazeration von 7- 10 Tagen bei niedriger Temperatur (1-2°C), welche eine größere Konzentration der primären Aromen fördert. Die ziemlich langsame Gärung bringt den Wein in 7-9 Tagen zu einem Alkoholgehalt von 11-12% Vol. aber mit einem beträchtlichen Restzucker. Es ist wichtig hervorzuheben, daß die Zeiten im Kontakt mit den Tretern beträchtlich verringert sind, um eine übertriebene Extraktion von Tanninen zu vermeiden und um eine Gärungsunterbrechung zu begünstigen.

Reifung: nach einigen Umfüllungen wurde der Wein Recioto zu 50 % in Stahltanks und die weiteren 50 % in Kirschholzfässern mit 225 Litern verfeinert. Diese Phase dauert durchschnittlich 12 - 14 Monate und ist wichtig für die Gärung, da sie zu dem Gleichgewicht zwischen Alkohol und Zuckergehalt führt, das entscheidend für die Stabilität dieses Produktes ist. Die Reifung in der Flasche dauert ungefähr 5 Monate.



AZ. AG. VAONA ODINO DI VAONA ALBERTO

Valgatara di Marano di Valpolicella | 37020 | VR | ITALY | T. +39 045 770 3710

info@vaona.it | www.vaona.it