



Appellation :	Recioto della Valpolicella Classico
Cépages :	30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella
Terroirs :	Sols marno-calcaires
Région :	Frioul-Vénétie Julienne
Degré alcoolique :	14,5% vol
Acidité globale :	6,8 g/l
Sucre :	87,50 g/l
Elevage :	Fûts de chêne de Slovanie pendant 2 ans



Histoire :

Exploitation historique de Valpolicella, dans la région de Vérone au nord de l'Italie, la famille Tedeschi cultive la vigne depuis 1630. Antonietta, Sabrina et Riccardo veillent sur les 45 hectares de vignobles plantés principalement des cépages locaux corvina, corvinone et rondinella.

Ils élaborent cinq déclinaisons de valpolicella, mais aussi de soave, corasco, de la grappa et de l'huile d'olive.

Dès 1964, Lorenzo Tedeschi a l'intuition de vinifier séparément les raisins du vignoble de Monte Olmi; 2,5 hectares situés sur les coteaux pentus de la commune de San Pietro in Cariano. En 2000 s'ajoutent les sept hectares du vignoble La Fabriseria, suivis des 3 hectares de Maternigo puis en 2005 des 30 hectares sur les communes de Mezzane et Tregnano.

Description :

Le bouquet se compose de notes de fruits sucrés comme la framboises, la mûre et la myrtille, combinées aux chênes de Slovanie.

En bouche, une forte structure élégante et équilibrée. La fin de bouche confirme les notes du bouquet. Ce vin a une saveur longue et persistante

Accords :

Fromages forts
Fois gras
Pâtisseries sèches
Fraises et autres baies

Service :

15-16 °C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

