

Recioto



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
APELACJA	Recioto della Valp. DOCG
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
KOLOR	Czerwone

Więcej informacji:

Czerwony kolor z purpurowymi pasmami. Aromaty wiśni w czekoladzie, wanilii i cynamonu. W smaku słodczy pieczonego ciasta, maślanych herbatników. W ustach pełne i okrągłe, dobrze zrównoważone. Długi finisz.

Potrawy:

Mus czekoladowy, deska serów

Monte Zovo



Firma winiarska rodziny Cottini to dwie wspaniałe posiadłości leżące w samym sercu Valpolicella na wzgórzach charakteryzujących się najlepszymi warunkami do produkcji win wysokiej jakości. Powierzchnia upraw to 73 hektary. Pierwsza posiadłość **Monte Zovo** leży na zboczach Monte Baldo na wysokości 300 m n.p.m blisko jeziora Garda w strefie Bardolin o DOC

gdzie hoduje się winogr ona do produkcji linii Ca Linverno. Drugi majątek o nazwie Palazzo Maffei leży na wysokości 400m n.p.m. tworząc idealne warunki do hodowli winogron przeznaczonych do produkcji Amarone, Recioto, Valpolicella i Ripasso. Obecny właściciel Diego Cottini w celu osiągnięcia prestiżowego produktu końcowego osobiście nadzoruje produkcję. Winnica stosuje najnowocześniejsze technologie, które w połączeniu z doświadczeniem i pasją Diego doprowadziły do najwyższej jakości produktów.