

“Le Ragose” Recioto Classico

レチョート クラッシコ



生産者: Le Ragose

レチョートとは、アマローネで使うブドウと同じく、収穫してから陰干しして水分を蒸発させてから搾られます。陰干し期間は3~4か月とブドウの糖度が地番高い時に搾り、とくに甘みがつよいデザートワインです。またレチョートとは耳のことで、ブドウの房の日当たりのよい肩の部分のブドウを使ったところから、この名前がついたといわれています。

色もきれいなルビーレッドで、小さめのグラスに注いで、食後にチョコレート、デザート、モスタルダを添えたチーズと一緒に、食後締めくくってくれるのに最高の1本です。とくに上品な甘さが、女性に人気のお味ですので、贈り物にしてもとても喜ばれる1本です。

Class 等級: DOC (2010より、DOCG)

Region 生産州: Veneto

Area 原産地: Amarone della Valpolicella DOCG

Grapes ブドウ品種: Corvina 50%, Molinara 5%, Rondinella 30%, Others authorized grapes 15%

Alcohol 度数: 15%

Taste 味: 甘口ワイン。主に食後酒やデザートワインとして。

Color 色: ルビーレッド、パープル

