



# LE RAGOSE RECIOTO

della Valpolicella Denominazione di Origine Controllata  
CLASSICO

Prodotto e imbottigliato all'origine  
dall'Azienda Agricola «LE RAGOSE» DI M. E P. Galli - Negrar

500 ml e

ITALIA

14% Vol

CONTIENE SOLFITTI

<b>Bezeichnung</b>	Recioto Classico della Valpolicella DOC.
<b>Rebsorte</b>	Corvina, Rondinella, Molinara.
<b>Produktionsgebiet</b>	Valpolicella Classica: LE RAGOSE.
<b>Weinbereitungstechnik</b>	Trocknen der Trauben an der Luft für etwa 4 Monate; Gärung in Stahl.
<b>Ausbau</b>	In Eichenfässern zu 5 hl.
<b>Abfüllung in Flaschen</b>	Nach etwa 24 Monaten ab der Lese.
<b>Organoleptische Merkmale</b>	<i>Farbe:</i> klar, rubinrot mit violetten Reflexen. <i>Duft:</i> nach Konfitüre, reifen roten Beerenfüchten, Trockenfüchten, Feigen, Haselnüssen. <i>Geschmack:</i> intensiv und sehr lang anhaltend, komplex, samtig, süß, jedoch nicht zu süß.
<b>Serviertemperatur</b>	14 °C