

Tommasi Fiorato Recioto della Valpolicella 37.5cl



-  Päritolumaa: **Itaalia**
-  Piirkond: **Valpolicella**
-  Tootja: **Tommasi Vitecoltori**
-  Maht: **37cl**
-  EAN: **8004645412114**
-  Alkoholisaldus: **13.0% vol**
-  Tootegrupp: **Vein**
-  Alkoholi liik: **Kaitstud päritolunimetusega vein**
-  Värv: **Punane**
-  Maitse: **Magus**
-  Stiil: **Kergelt täidlane**
-  Viinamari: **Corvina, Rondinella, Molinara**
-  Serveerimine: **14 - 16 °C**
-  Kastis: **12 tk**

Iseloomustus

Recioto on vein, millel on väga pikad traditsioonid. See on vein, millest sai alguse Amarone. See on üks hinnatumaid magusaid Itaalia veine maailmas. Viinamarju kuivatatakse 4 kuud. Fermentatsioon toimub kontrollitud temperatuuridel roostevabast terasest tankides. Sellele järgneb matseratsioon tammevaatides 12 kuud.

Veinil on sügav ja intensiivne rubiinpunane toon. Vein on väga elegantne ja kompleksne, tunda on rikkalike alkoholis konserveeritud puuviljade noote – eelkõige kirsid, mida saadavad vanilje ning magusad vürtsid. Maitse on harmooniline, hästi tasakaalustatud magususe ja pika püsiva järelmaitsega. Sisaldab sulfiteid.

Tarbimissoovitus

Suurepärane akord õhtusöögi lõpetuseks – sobib magustoitude, kookide ja küpsetiste saatjaks. Sobib ideaalselt dessertidega, mis on valmistatud marjadest ja/või tumedast šokolaadist. Imeline kaaslane ka sinihallitusjuustude kõrvale. Erakordne maitseelamus ka iseseisvalt nautimiseks desserdi asemel.

Lisainfo

Tommasi on Veneto piirkonna juhtivaid veinitootjaid ja nende perekond on seal veini valmistanud aastast 1902. Nende esivanemate tillukesest veiniaiaist Valpolicella Classico alal, on tänaseks välja kasvanud väiksemat sorti veiniimpeerium viinapuuadade ja veinimõisatega erinevates Itaalia piirkondades – Põhja-Itaalias Venetos ja Lombardias, Toskaanas Maremmas ja kuulsas Montalcinos ning Lõuna-Itaalias Puglias. Kõike seda juhib Tommaside neljas põlvkond ja veinivalmistamisse on kaasatud koguni 9 liiget, mis iseloomustab pereettevõtte pikaajalisi traditsioone ja tugevust.

Tootja koduleht: <http://www.tommasiwine.it/>