



## RECIOTO della Valpolicella

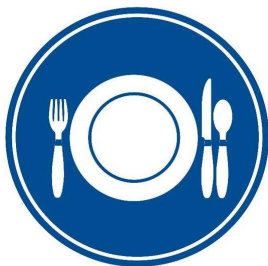
Cantine Lenotti - Veneto

Vin de dessert produit uniquement en quantité limitée avec les meilleures grappes issus des cépages de la Valpolicella; 70%

**Corvina, 25% Rondinella e 5% Molinara** qui reposent dans des cageots jusqu'en janvier ou février.

**Pigeage** (extraction du jus) **doux et lente fermentation** (plusieurs mois)  
Et **rectification du gout avec sucre et/ou alcool**, affinage en cuve inox.

**Robe rouge très sombre.**  
**Nez de fruits rouges mûres.**  
**Bouche ronde, sucrée et veloutée.**



**Biscuit, dessert et fromages affinés et piquant ou tout simplement pour le plaisir.**



**Servir à 18 ou 19°C**



**A consommer directement mais peut être concervé plusieurs années.**

N'hésitez pas à nous contacter pour d'autres conseils afin d'accorder, au mieux, les vins à votre menu.

[www.fravinoepasta.be](http://www.fravinoepasta.be) [info@fravinoepasta.be](mailto:info@fravinoepasta.be)

