



# RECIOTO D.O.C.G. CLASSICO "LA ROGGIA"



## 2019 - ORGANIC

Ein raffiniertes und spannendes Passito ist eine faszinierende Einladung, eine Welt der Düfte zu entdecken. Ein Meditationswein, der gut zu den klassischsten Gebäcktraditionen passt. Passt auch zu Trockenfrüchten, Schokolade und in Kombination mit Blauschimmelkäse.

Das Unternehmen hat sich schon immer an den Geboten der nachhaltigen Landwirtschaft orientiert. Seit dem Jahrgang 2015, nach der Umstellungsphase, ist die gesamte Produktion biologisch zertifiziert.



## REBSORTEN

Corvina Veronese 65%, Rondinella 30%, other native varieties 5%.



## WEINBERGE

Eigentum La Roggia befindet sich auf dem Gelände der Villa Giona am Südosthang des Monte Sausto in der Gemeinde San Pietro in Cariano auf einer Höhe von 140 m über dem Meeresspiegel. Der Boden ist überwiegend lehmig und weist in einer Tiefe von 50-60 cm eine kiesige Schicht auf, die den Wasserabfluss begünstigt.



## ANBAUSYSTEM

'Modifizierte Casarsa-Pflanze mit offener, geneigter Veroneser Laube.



## DIE WEINLESE

Manuelle Auswahl der besten Trauben in der ersten Oktoberwoche. 110 Tage langes Trocknen in Obstlagern unter optimalen Bedingungen (Temperatur, Feuchtigkeit) und Belüftung. Verlust von 46 % des Ausgangsgewichts bei erheblicher Zunahme des Zuckers.



## VINIFICATION

Zerkleinerung am 20. Januar 2020 mit einem Walzenbrecher-Abbeermaschine. Mazeration in Tanks aus rostfreiem Stahl bei einer Temperatur von 18°C für einen Zeitraum von 20 Tage mit regelmäßigem Umpumpen. Abtrennung der Schalen am 10. Februar und Umfüllung des Weins in 500-Liter-Fässer, wo sie wiederholt werden um eine ausreichende Reinigung des Bodens zu erreichen. Das gesamte Verfahren wird wie folgt durchgeführt im Keller in der Kälte, um den spontanen Gärungsstopp zu fördern. Reifung in Barriques für 24 Monate und Reifung in Flaschen.



## ANALYSEDATEN

Alkohol: 13,3% vol. - Restzucker: 116 g/l

Gesamtsäuregehalt: 5,5 g/l - Flüchtigere Säuregehalt: 0,58 g/l



## FORMEN 500 ml



## VERKOSTUNGSNOTIZIEN

Granatrote Farbe, in der Nase umhüllende Aromen von Rosinen Veilchen und Marmelade. Am Gaumen ist er warm und samtig, intensiv und voll.