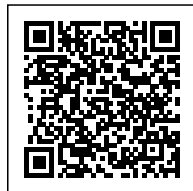




RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG 2017 0,5L 13%

SKU: 30020



### Recioto della Valpolicella DOCG

- **Gambero Rosso 2021 2 Glasses**
- **Luca Maroni 2021 90 points**
- **I Vini di Veronelli 2021 90 points**
- **Falstaff Magazine 2020 89 points**

500 ml x 6

**Priset avser per flaska**

### PRODUKT BESKRIVNING

Rött vin från Valpantena Superiore / Tezza, Veneto.

- **Gambero Rosso 2021 2 Glasses**
- **Luca Maroni 2021 90 points**
- **I Vini di Veronelli 2021 90 points**
- **Falstaff Magazine 2020 89 points**

**Alkoholhalt:** 13% Vol

**Druvsammansättning:** 80% Corvina, 20% Rondinella.

**Vinifiering:** Jäsning med skal i ståltank under kontrollerad temperatur. Vinet lagras sedan i ekfat i 18 månader och sedan på flaska i 6 månader.

**Karaktär:** Mörkrött vin med tydliga toner av svart körsbär, balsamvinäger och choklad. Fruktig och mjuk med eleganta tanniner.

**Servering:** 14°C. Utmärkt till bakverk och chokladdesserter .

**Flaska:** 500 ml





**Druvsammansättning:** 80% Corvina, 20% Rondinella.

**Alkoholhalt:** 13,5% Vol

**Druvsammansättning:** 80% Corvina, 20% Rondinella.

**Vinifiering:** Jäsning med skal i ståltank under kontrollerad temperatur. Vinet lagras sedan i ekfat i 18 månader och sedan på flaska i 6 månader.

**Karaktär:** Mörkrött vin med tydliga toner av svart körsbär, balsamvinäger och choklad. Fruktig och mjuk med eleganta tanniner.

**Servering:** 14°C. Utmärkt till bakverk och chokladdesserter .

30 years of Italian Food Experience



**CANTINA TEZZA** - *Tre generationer*

Tezza - Valpolicella

Cantina Tezza har producerat viner i över tre generationer. Valpantena och Valpolicellaoner i Valpantena och Valpolicella området.  
Tezza vingården grundades 1960 och är idag ett exempel på en kort leveranskedja och tillämpar en grundläggande princip: för att garantera genuinitet, transparens och excellens måste varje steg i vinframställningen kunna spåras.



**TEZZA**

**Recioto della Valpolicella DOCG**

ARTIKELNR: 30020

**Alkoholhalt:** 13,5% Vol

**Druvsammansättning:** 80% Corvina, 20% Rondinella.

**Vinifiering:** Jäsning med skal i ståltank under kontrollerad temperatur. Vinet lagras sedan i ekfat i 18 månader och sedan på flaska i 6 månader.

**Karaktär:** Mörkrött vin med tydliga toner av svart körsbär, balsamvinäger och choklad. Fruktig och mjuk med eleganta tanniner.

**Servering:** 14°C. Utmärkt till bakverk och chokladdesserter.

**Flaska:** 500 ml

---

**ilmolino**

Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

