

2015 Septem Viri di Ilatium

Recioto della Valpolicella DOC

Typ	Süssweine
Herkunft	Italien, Veneto
Produzent	iLatium
Qualitätsstufe	DOC
Ausschanktemperatur	8-15'C
Trinkreife	ca. 15 Jahre
Traubensorten	Corvina, Rondinella, Molinara
Grösse	50 cl
Artikelnummer	35020478

Bemerkungen

Dieser exzellente rote Dessertwein trägt den Namen des Gründers des Weingutes, «Giovanni Allegrini». Nur in den besten Jahren wird dieser Wein aus getrockneten Trauben und nach modernsten oenologischen Kriterien hergestellt. Unter Berücksichtigung der klassischen Herstellung eines «Recioto» wird dieser Wein aus bereits am Stock mit Edelfäule befallenen Trauben erzeugt. Diese Edelfäule hat markante Auswirkungen auf die Qualität des Weines. Die Trocknung der Trauben erfolgt während 130 Tagen in kleinen Holzkistchen, wobei sie bis zu 50% ihres Wassergehalts verlieren. Die Phase des Ausbaus vollzieht sich bei Allegrini sodann als geradezu innovativ. Sofort nach der Fermentation wird der Jungwein in Barriques, aus französischer Eiche des Zentralmassivs abgezogen. Im Laufe des Winters unterzieht er sich so, durch den Kontakt mit Sauerstoff, einem Prozess der Osmose, die ihm seine Komplexität und den Duftreichtum verleiht. Die verwendeten Traubensorten sind zu 75% die edle Corvina Veronese, zu 20% die Rondinella und zu 5% die Molinara, deren Böden grösstenteils Kreide und Kalk aufweisen. Es werden ca. 3’000 Stöcke pro Hektare nach dem typischen Trentiner Kultivierungssystem der «Pergola», in Hanglage gepflanzt. Diese aussergewöhnlichen Ertrag (27hl/ha) bringenden Reben erreichen ein durchschnittliches Alter von 25 Jahren und weisen nach ihrem Schnitt jeweils 16 Knospenaugen aus. Nach der Entrappung und sorgfältigen Pressung der Beeren im

Januar erfolgt die anschliessende Gärung bei einer stets überwachten Temperatur von 20 bis 22°C über einen Zeitraum von 23 Tagen. Der Traubenmost bedarf während dessen einer täglichen Umwälzung. Im Mai gehört der Jungwein in französische Barriques abgefüllt, wo er erst nach einem Zeitraum von 14 und nachmaligen 12 Monaten der Flaschenreife dem Geniesser aufgetischt werden möchte. Dieser «Meditationswein» begleitet idealerweise Desserts. Faszinierend ist er auch beim Genuss von Käsesorten wie Gorgonzola, Mascarpone und reifem Taleggio. Der Reichtum und vor allem die Komplexität der Geschmacks- und Duftstoffe machen diesen Wein zu einem einzigartigen Trinkgenuss.

Passt zu
Meditieren, Reifem Käse, Relaxen