

ROVELLOTTI

VITICOLTORI IN GHEMME



VALDENRICO

VALDENRICO VINO PASSITO DA UVE STRAMATURE

Caratteristiche organolettiche

Colore: ambrato, carico, luminoso e cristallino

Olfatto: fiori secchi di camomilla e zafferano, nocciola, canditi e uva passa

Sapore: strutturato e ricco, garbatamente dolce, uva passa e frutta secca

Abbinamento consigliato: formaggi erborinati e di lunga stagionatura, dessert cremosi

Temperatura di servizio: cambia in 8-12°C

Tasting notes

Colour: deep, bright and crystal amber.

Nose: chamomile, dried flowers, saffron, hazelnuts, candied fruits and raisins.

Flavour: rich, full bodied in the mouth, gently sweet with raisins and dried fruits notes.

Suggested food pairing: moulded and long seasoned cheeses, creamy desserts.

Recommended serving temperature: 8-12°C.

Notes organoleptiques

Couleur: ambre, charge, brillant et cristallin.

Bouquet: fleurs séchées de camomille et de safran, noisettes, confits et raisins secs.

Goût: structuré et riche, doux poliment, raisins et fruits secs.

Appariement suggéré: fromage bleu et matures, desserts crémeux.

Température de service: 8-12°C.

Organoleptische hinweise

Farbe: bernstein, Last, hell und kristallin.

Geruchsin: getrocknete blüten von kamille und safran, haselnuss, kandierten und rosinen.

Geschmack: strukturiert und reich, zart süß, rosinen und trockenfrüchte.

Passend zu: blauschimmelkäse und lange reifen, cremige desserts.

Service temperatur: 8-12°C.

Vitigno e vinificazione

Vitigno: Vitigno Innominabile 100%.

Resa uva per ettaro: 70q.

Resa vino finale per ettaro dopo pigiatura: 25q

Vinificazione: vendemmia a settembre e appassimento fino a febbraio-marzo. Fermentazione lenta in piccole botti di legno

Affinamento: 12 mesi in piccole botti di legno e 12 mesi in bottiglia.

Longevità: Se correttamente conservato ha la longevità di un importante rosso.

Grape and vinification

Varietal: Vitigno Innominabile 100%.

Yield per acre: 2,800 kg.

Final Yield per acre after pressing: 100 kg

Vinification: grapes are harvested in September and let dry up until Feb-March. A slow-paced fermentation takes place in small wooden casks.

Refining: 12 months in small wooden casks and 12 months in bottle.

Longevity: may last as long as a great red wine provided it is well kept.

Raisins et vinification

Raisins: Vitigno Innominabile 100%.

Récolte par hectare: 70qx.

le vin final produit par hectare après broyage: 25qx

Méthode de vinification: la récolte en Septembre et le séchage en Février-Mars. fermentation lente dans de petits tonneaux en bois.

Viellissement: 12 mois en petits tonneaux en bois et 12 mois en bouteille.

Longévité: Si correctement conservé a la longévité d'un rouge important.

Traubensorte und weinbereitung

Traubensorte: Vitigno Innominabile 100%.

Ertrag pro hektar: 70dz.

Produziert endgültigen wein pro hektar nach dem pressen: 25dz

Weinbereitung: ernte im September und trocknen im Februar-März auf. langsame gärung in kleinen holzfässern.

Weinveredelung: 12 monate in kleinen holzfässern und 12 monate in der flasche.

Langlebkeit: wenn richtig konserviert hat die langlebigkeit eines wichtigen roten.