



SEREGO ALIGHIERI  
DAL 1353

## Casal dei Ronchi

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Traditioneller edler roter Dessertwein aus dem Valpolicella. Dieser Recioto stammt aus der historischen Lage Casal dei Ronchi auf den Besitzungen der Serego Alighieri. Aus den klassischen Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara, die den Winter über auf Bambusgestellen zum Trocknen ausgebreitet ruhen, entsteht ein duftiger, fruchtiger und runder Wein.

### REBSATZ

Corvina, Rondinella, Molinara Klon Serego Alighieri.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

**Aussehen:** Undurchdringliches Dunkelrot.

**Bouquet:** Intensiv nach in Alkohol eingelegten Kirschen und Nüssen.

**Geschmack:** Süß, überreife Kirschen, Noten von Pflaumenkonfitüre und Gewürzen, elegante Tannine.

### KOMBINATIONEN

Hervorragender Wein zum Dessert und zum Gespräch. Passt perfekt zu Mürbeteiggebäck, rustikalen Süßspeisen, Mürbeteigartees, Pandoro, Erdbeeren. Schön auch zu weichem Käse und Gorgonzola.

**SERVIERTEMPERATUR:** 18° C  
**ALKOHOLGEHALT:** 13,5% vol.  
**LAGERFÄHIGKEIT:** 20 Jahre



Der Wert und die Geschichte der Lage Casal dei Ronchi haben die Grafen Serego Alighieri inspiriert, sie der Produktion des Recioto zu widmen, dieses Aushängeschild der Veroneser Tradition. In geringer Auflage hergestellt, ist er der Willkommenswein für die Gäste des Adelshauses.

