



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

Casal dei Ronchi

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Nobile vino rosso dolce da dessert tradizionale della Valpolicella, questo Recioto proviene dall'antico vigneto Casal dei Ronchi, nelle Possessioni Serego Alighieri.

Dalle classiche uve Corvina, Rondinella e Molinara, messe a riposo nei mesi invernali su graticci di bambù nei fruttai per l'Appassimento, nasce un vino profumato, fruttato e rotondo.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara clone Serego Alighieri.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso scuro impenetrabile.

Olfatto: intenso di ciliegie sotto spirito e noce.

Palato: dolce, ciliegia sovrasmaturata, note di confettura di prugne e spezie, elegante tannicità.

ABBINAMENTI

Ottimo vino da dessert e da conversazione. Si accompagna perfettamente con pastefrolle, dolci rustici e secchi, crostate di frutta, pandoro, fragole. Adatto anche a formaggi morbidi e gorgonzola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: 20 anni



Il prestigio e la storicità del vigneto Casal dei Ronchi hanno indotto i Conti Serego Alighieri a dedicarne la produzione al Recioto, emblema della tradizione veronese. Prodotto in quantità limitata, costituisce il vino di benvenuto per gli ospiti del casato.

