

Corte Archi

Recioto della Valpolicella DOCG

Italien



Corte Archi holder stadig sin gamle landlige lokale atmosfære intakt, blandt de frodige vinmarker i Valgatara, og de pragtfulde og gamle kældre med hvælvede lofter og de flotte stenvægge Campagnola familien er 4 generation og har arbejdet energisk med at følge med tiden.

For at komme til "Gli Archi" skal du passere gennem to stenhvælvinger. Det er netop dem, som vingården har taget sit navn efter.

Fernando Campagnola, er indehaveren og vinmagere i denne lille, men interessante kælder.

Fernando Campagnola besidder 8 hektar vinmarker, der alle ligger ved Valgatara med en højde over havet på 250 meter.

Selvom Recioto var den vin, der førte til opdagelsen af Amarone, er Amarone den mest kendte i dag. Men efter at Amaronens popularitet er steget markant, har Recioto fået et nyt og bredere publikum, så man kan sige at ringen er sluttet.

Druerne Corvina, Corvinone, Rondinella og Oseleta plukkes sent og tørrer i længere tid, så smagsnuancer og sukkerniveau bliver højere. Recioto er ikke som de fleste dessertvine, den er udpræget mørk og med mærkbar syre og tannin. Det er ekstremt vigtigt, da Recioto ellers ville blive en for tæt "marmeladevin". Recioto har en mere frisk frugtsmag end de fleste dessertvine.

Fremstillingen er den samme som ved Amarone, dog stoppes gæringen når procenten er omkring 13-14 grader – i modsætning til Amarone som får lov at gære helt ud. Gæringen standses ved at afkøle vinen. Gæringstanken er dobbeltsidet, og der føres iskoldt vand ind for at køle vinen ned. Bundfaldet som blandt andet er døde gærceller fjernes, og der køles igen. Dette fortsætter indtil gæringen er stoppet. Metoden er årsagen til den halvsøde dessertvin, hvor alkoholstyrken ligger lidt under den færdiggærede Amarone.

Den er fortrinlig som partner til de fleste desserter – og ikke mindst til Risalamanden juleaften.



Import DK