



## 2019 Recioto Valpolicella DOC Classico

Giovanni Allegrini

**Abbinamenti:**

Perfetto con amaretti, cantucci, sabayon, panettone, crêpes, flan al caramello o torta della nonna, è ottimo anche con gorgonzola e terrine.

**Consigli per il consumo:**

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

**Paese d'origine:** Italia

**Regione:** Veneto

**Sottoregione:** Valpolicella

**Produttore:** Allegrini

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 14 Mesi in In vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Varietà d'uva:** 40% Corvina Veronese, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

**Numero di articolo:** 1639319

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Recioto Valpolicella DOC Classico**

Giovanni Allegrini

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Corvina Veronese, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.