





Bertani

Recioto della Valpolicella

Bertani Domains, som blev grundlagt den 1. januar 2014, er en af de mest fremtrædende grupperinger inden for den italienske vinindustri. Gruppen består af vinhuse, som ikke kun har skrevet vindyrkningshistorie i deres respektive regioner, men som også i dag er nogle af de mest innovative vinhuse på den internationale vinscene.

Fælles for alle vinhuse i Bertani Domains er, at de hver eneste dag arbejder hårdt for at sikre, at de producerer de mest eksklusive, stilfulde, unikke, stilistisk forskellige og mest autentiske vine, som er total tro mod den enkelte regions terroir og druetyper.

Bertani Domains består bl.a. af disse vinhuse:

- Bertani i Veneto
- Trerose i Toscana
- San Leonino i Toscana

Bertani, som er et af de bedst kendte og mest legendariske vinhuse i Veneto, Italien, blev grundlagt i 1857 af brødrene Giovan Battista og Gaetano Bertani.

Det var Bertani, der i midten af det 20. århundrede købte Tenuta Novara i Valpolicella Classico og efter et halvt århundredes studier producerede "vinen", som skulle kunne holde evigt. Dette var starten på Amarone – den ikoniske vin fra dette område – som blev produceret første gang i 1958.

Hos Bertani bliver respekten for traditionerne på fornemste vis kombineret med innovation samt god forretningssans, hvilket gør det muligt at opnå vine af den højeste kvalitet.

Bertani er i dag et yderst solidt vinhus, som råder over mere end 200 hektar vinmarker i de bedst egnede vinområder i Veneto. Bertani har en konstant stigende distribution i både Europa og resten af verden.

Bertani er et vinhus i særklasse – ikke kun i Veneto og Italien, men i hele verden. Et ægte ikon for italiensk vin.

Druerne til denne Recioto kommer fra bakkerne i Valpantena i



Valpolicella-området i Veneto, Norditalien. Vinen er produceret af druerne Corvina Veronese (80%) og Rondinella (20%). Det er de samme to druetyper, som bruges til Bertanis Amarone-vine. Til denne Recioto bruges de mindste drueklaser med den bedste soleksponering. Druerne håndplukkes og ligger til tørre på de traditionelle bambusbakker i ca. 3 måneder.

Vinen har været lagret på kirsebærtræfade i ca. 12 måneder samt minimum 3 måneder på flasken inden frigivelsen.

Det er en utrolig flot rødvin med intens rubinrød farve samt karakteristisk duft af blomster, kirsebær, moreller og hindbær med et strejf af vanilje og kakao. Smagen er fyldig og intens, men samtidig silkeblød og yderst behagelig med perfekt balance og dybde samt en lang og behagelig eftersmag af valnødder, skovfrugter, chokolade og lakrids.

Denne vin er helt unik vin blandt de søde vine i verden, idet den er rød, sød, intens og har elegante tanniner fra lagringen på kirsebærtræ.

Producent:	Bertani
Land:	Italien
Region:	Veneto
Type:	Dessertvin
Druer:	80% Corvina Veronese og 20% Rondinella
Restsukker:	95,0 g/l
Volumen:	50 cl
Kolli:	6