

Sgarzi Luigi



CANTINE DAL 1933



DRINK
RESPONSIBLY

NO ALCOHOL
UNDER 18

Recioto della Valpolicella DOCG

Enzo Vincenzo®



Sweet



13% vol



Corvina -
Corvinone -
Rondinella



500 ml

Winemaking

The Corvina, Corvinone and Rondinella grapes come from old vineyards in Valpolicella. The best grapes are carefully selected in the vineyards and then slowly dried in suitable places called "fruttai" for a few months. The fermentation takes place at controlled temperature of 28°C, keeping the skins perpetually immersed in the must with soft punching down. The fermentation process lasts 30 days and is arrested by chilling the wine, leaving a substantial amount of residual sugar still in it. The wine ages in oak for at least one year before bottling.

Le uve Corvina, Corvinone e Rondinella provengono da vecchie vigne situate in Valpolicella. Le uve migliori sono accuratamente selezionate in vigna per poi subire un lento processo di disidratazione in appositi locali, chiamati "fruttai", per alcuni mesi. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 28°C, mantenendo le bucce perennemente immerse nel liquido con delicate follature. Il processo di fermentazione dura 30 giorni e si arresta attraverso il freddo, lasciando ancora una notevole quantità di zucchero residuo. Il vino matura in rovere per almeno un anno prima dell'imbottigliamento.

Colour and Aroma

The colour is deep ruby red. Intense and elegant bouquet, with suggestions of blackberry jam, violets, black cherries, plums. Hints of sweet spices, and dark tobacco-like notes.

Colore rosso rubino profondo. Manifesta un intenso ed elegante bouquet, con sentori di viola, marmellata di more, amarena e prugna. Presenta anche note speziate dolci e di tabacco.

Palate and Food pairing

Very elegant, big, complex, and well balanced. Fruity flavors and a pleasant almond finish. Great to pair with desserts and biscuits. The ideal serving temperature is 12-14°C.

Molto elegante, avvolgente, complesso e ben bilanciato. Gusto fruttato e un piacevole finale ammandorlato. Perfetto per accompagnare dessert e biscotti. Temperatura di servizio ideale è 12-14°C.



Sgarzi Luigi



CANTINE DAL 1933

Packaging information

Capacity	500 ml
Packaging	Borgognotta
Weight of bottle	630 g
Closure	Cork
Carton	6 bottles / each
Weight of full carton	6,5 kg
Pallet dimensions	cm 80x120
Weight of full pallet	753 kg
Pallet composition	672 bottles (8 layers x 14 cartons/layer= 112 cartons)



DRINK
RESPONSIBLY

NO ALCOHOL
UNDER 18