

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Monte del Fra Recioto della Valpolicella Classico 2015 (500 ml)
Vinícola	Monte del Frà
Safra	2015
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Valpolicella Classico
Tipo	licoroso
Castas	Corvina, Corvinone e Rondinella
Teor Alcoólico	15%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2035 +
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Recioto della Valpolicella Classico é um dos vinhos mais emblemáticos do Vêneto, ainda que muitas vezes viva à sombra do célebre Amarone. Mas para quem conhece, ele revela um caráter único: um vinho doce, sedutor e ancestral, que carrega séculos de tradição.

Elaborado a partir de uvas cuidadosamente colhidas e secas — a técnica *passito*, que concentra açúcares e aromas —, este vinho expressa toda a riqueza do *terroir* de Valpolicella. A Monte del Frà, comandada há 60 anos pela família Bonomo, honra essa herança com um cuidado meticuloso em cada etapa, numa história vitivinícola que, segundo registros, remonta a 1492.

As uvas típicas da região — Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella — são a alma deste Recioto, que, após a fermentação malolática, amadureceu por 24 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno

cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO biscoitos amanteigados, cheesecake com calda de frutas vermelhas, tartelete de framboesa, torta de cereja, trufa de chocolate