

Bolla Recioto della Valpolicella Classico DCG

Proefnotitie: Donkerrood van kleur met paarse randen. Aroma's van amarena kersen, zoete specerijen, viooltjes en cassis. De smaak is zoet, geconcentreerd, veel jammig fruit en kruiden zoals kaneel. Door frisse zuren is wijn in balans.

Specificaties:

Producent Bolla
Druivensoorten 70% corinva en corvione, 30% rondinella
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Veneto
Sluiting Kurk
Categorie Dessertwijn
Alcoholpercentage 13,5%

Smaakprofiel: Amarena kersen, zoete specerijen, jammig

Vinificatie: Recioto is de zoete variant van de Amarone. De druiven worden ook ingedroogd en vergist. Door een deel van schillen eerder te verwijderen en de temperatuur te verlagen, stopt de vergisting en worden niet alle suikers omgezet in alcohol. Hierdoor resulteert dit in een dessert wijn.

Wijn & spijs: Typisch voor bij een dessert. Heerlijk met taart of donkere chocolade. En oude kazen.

Achtergrondinformatie: Het verhaal van het wijnhuis Bolla begint bij één man, Alberto Bolla. Hij woont in het noorden van Italië, in de streek Veneto, waar hij een kleine familieherberg runt. Om zijn gasten meer dan alleen een verblijf te kunnen bieden, besluit hij in 1883 om een wijn te gaan produceren die hij zijn gasten kan schenken. De zaken gingen goed en Alberto had een droom: zijn familie herenigen om het bedrijf voort te zetten samen met zijn broers Giulio, Luigi Albano en Enrico, die inmiddels naar het buitenland waren geëmigreerd. Zo gezegd, zo gedaan. Alle broers kwamen terug naar Italië en de familie besluit om zich volledig te gaan richten op de wijnproductie – de rest is geschiedenis. Een groot familiegevoel, opoffering, passie een toewijding aan de wijnbouw; het zijn een aantal fundamentele waarden waarmee Bolla zich onderscheidt.

Een ander belangrijk aspect is de visie en het vermogen om te innoveren. Zo zag de familie Bolla als eerste de potentie van de productie van rode wijnen in het Valpolicella gebied en waren ze pionier in de productie & verkoop van kwaliteitswijnen in een glazen fles. Ook op het gebied van technische innovatie is Bolla een pionier in de regio. Vanuit deze passie & oenologische vaardigheden bleek Bolla als eerste in staat om ingedroogde druiven om te zetten naar een droge rode wijn: de Amarone. Zo brachten ze een revolutie op gang in de wijnmarkt in de jaren '90. Vanaf dat moment werd de Amarone hét icoon van Italië en het boegbeeld van Verona.

Nu, ruim 130 jaar na de oprichting, is het wijnhuis Bolla uitgegroeid tot een wereldwijd befaamd wijnhuis met een groot scala aan wijnen. Wat is gebleven is de unieke smaak van de Bolla wijnen voortkomend uit het bijzondere klimaat en terroir van het Veneto gebied. Sinds 2015 is oenoloog Christian Zulian wijnmaker bij Bolla om het wijnhuis naar een nog hoger niveau te willen. Voordat hij bij Bolla startte was hij dertien jaar werkzaam bij Marchesi Antinori en meerdere jaren bij Domaine Baron de Rothschild.

