Monteci, per Natale 2026 Recioto Monte Reoli e cofanetto regalo

LINK: https://www.saporinews.com/2026/10/01/monteci-natale-2026-recioto-monte-reoli/

Monteci, per Natale 2026 Recioto Monte Reoli e cofanetto regalo Giuseppe Montalto Per le feste, Monteci presenta un'idea regalo che unisce il Recioto della Valpolicella DOCG Classico Monte Reoli 2019 a un tagliere realizzato con le doghe delle botti di affinamento. Un progetto in edizione limitata che racconta il valore del tempo, il recupero dei materiali e il piacere della convivialità. Monteci, per il Natale 2026 un cofanetto regalo che racconta il valore del tempo Il Natale 2026 di Monteci profuma di Valpolicella, tradizione e artigianalità. La cantina veneta presenta un cofanetto speciale che porta in tavola una storia fatta di passione enologica, attenzione ai dettagli e rispetto per le risorse. Protagonista è il Recioto della Valpolicella DOCG Classico Monte Reoli 2019, accompagnato da un tagliere realizzato recuperando il legno delle botti utilizzate per il suo affinamento. Un regalo pensato per chi ama il vino e per chi cerca qualcosa di più di una semplice bottiglia da condividere durante le festività. Il progetto nasce infatti dall'incontro tra due materiali e due percorsi: il vino, che ha bisogno di tempo per esprimere la propria personalità, e il legno, che dopo aver contribuito alla sua maturazione trova una nuova destinazione sulla tavola. Disponibile in edizione limitata, il cofanetto interpreta il Natale attraverso un'idea di eleganza autentica, nella quale il piacere della degustazione si accompagna a una storia di recupero, creatività e convivialità. Un tagliere realizzato con le botti: la sostenibilità diventa protagonista Il dettaglio che distingue il cofanetto Monteci è il tagliere ottenuto dalle doghe delle barriques in rovere francese della cantina. Dopo aver accompagnato il vino durante l'affinamento, il legno viene recuperato e trasformato in un oggetto destinato alla tavola, grazie alla collaborazione con un artigiano locale. Ogni tagliere è diverso dagli altri: venature, sfumature e caratteristiche naturali del materiale rendono ogni pezzo unico, conservando idealmente una traccia della storia del vino che ha contribuito a custodire. Il progetto dà così una seconda vita a una materia già preziosa, trasformandola in un accessorio pensato per durare e accompagnare nuovi momenti di condivisione. Una scelta che racconta concretamente la filosofia di Monteci, dove la sostenibilità passa anche dalla capacità di valorizzare ciò che esiste, riducendo gli sprechi e prolungando il ciclo di vita dei materiali. Il risultato è un cofanetto nel quale vino e artigianato si completano, dando forma a un dono originale per gli appassionati di enologia e per chi apprezza gli oggetti che custodiscono una

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

storia. Recioto Monte Reoli 2019, il vino dolce della Valpolicella per le feste Al centro della confezione c'è il Monte Reoli Recioto della Valpolicella DOCG Classico 2019, espressione di una delle tradizioni enologiche più rappresentative del territorio veronese. Il vino nasce da un uvaggio di Corvina, Rondinella e Corvinone, coltivati nella Valpolicella Classica, in vigneti di alta collina situati a circa 600 metri di altitudine. La lavorazione comincia con l'appassimento delle uve, che si protrae per circa quattro mesi. Durante questo periodo, la progressiva perdita d'acqua concentra naturalmente zuccheri e sostanze aromatiche, contribuendo a definire la ricchezza e la complessità del vino. Segue l'affinamento in botti di rovere francese da 5 ettolitri, prima dell'imbottigliamento, che avviene a 24 mesi dalla vendemmia. Un percorso che valorizza il carattere delle uve e accompagna il Recioto verso un profilo aromatico intenso e articolato. Profumi di frutta rossa, fichi e nocciola per un sorso vellutato Nel calice, il Monte Reoli 2019 si presenta con un colore rosso rubino limpido, impreziosito da riflessi violacei. Al naso emergono sentori di confettura e frutta rossa matura, accompagnati da richiami alla frutta secca, ai fichi e alla nocciola. Il palato è intenso e complesso, con una consistenza vellutata, una dolcezza equilibrata e una persistenza che invita a prolungare il piacere della degustazione. Caratteristiche che rendono il Recioto un vino particolarmente adatto ai momenti conclusivi del pasto e alle occasioni conviviali delle festività, quando il dessert diventa l'occasione per ritrovarsi intorno alla tavola. Recioto e dolci natalizi: gli abbinamenti da portare in tavola Il Monte Reoli trova nei dolci delle feste alcuni dei suoi abbinamenti più naturali. La ricchezza aromatica e la morbidezza del vino si sposano con la pasticceria secca, le paste frolle, il cioccolato e la frutta secca. Non mancano gli incontri con la tradizione veronese. Dal Pandoro al Nadalin, fino agli Zaletti, il Recioto accompagna i sapori delle festività con un abbinamento che valorizza la componente dolce e le note fruttate. Per chi ama sperimentare, il vino può essere accostato anche a formaggi stagionati e dal gusto deciso, creando un contrasto tra sapidità e dolcezza. La temperatura di servizio consigliata è compresa tra 14 e 16 °C, ideale per apprezzarne il profilo aromatico e la struttura. Il tagliere incluso nel cofanetto diventa così un complemento perfetto per organizzare un momento di degustazione, accompagnando il vino con selezioni di formaggi e specialità da condividere. Cofanetto Monteci Natale 2026: prezzo e disponibilità Il cofanetto natalizio con Recioto Monte Reoli 2019 e tagliere artigianale è proposto in edizione limitata al prezzo consigliato di 49 euro. La confezione è acquistabile sullo shop ufficiale Monteci, all'indirizzo www.monteci.shop , e presso selezionati punti vendita. Una proposta che unisce il piacere di un vino importante a un oggetto originale. Il tutto pensato per chi desidera sorprendere con un regalo enogastronomico capace di raccontare il territorio e la cultura del vino. Il valore del cofanetto non si esaurisce nella degustazione. Il tagliere continua a vivere sulla tavola anche dopo le feste, portando con sé le venature e la memoria del legno che ha accompagnato l'affinamento del Recioto. Monteci, dal 1925 una storia di famiglia nella Valpolicella Fondata nel 1925, Monteci è una realtà vitivinicola della Valpolicella. Rappresenta il percorso della famiglia

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Righetti, da cinque generazioni legata alla cultura del vino e al territorio. Nel corso della sua storia, l'azienda ha saputo coniugare il sapere della tradizione con una costante ricerca della qualità, valorizzando le peculiarità dei diversi territori in cui si estendono i suoi vigneti. La sostenibilità costituisce un elemento centrale della filosofia aziendale. Viene ricercata attraverso l'impegno per la tutela della terra, la salvaguardia della biodiversità e un utilizzo consapevole delle risorse. Il cofanetto di Natale 2026 con il Recioto Monte Reoli si inserisce in questa visione, trasformando il recupero di un materiale di cantina in un gesto concreto e in un'occasione per condividere il piacere del vino. Un regalo che racconta la Valpolicella attraverso i suoi sapori, la sua artigianalità e il valore delle cose capaci di attraversare il tempo.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato