



CROSAROLA
produzione vini

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC



Posizione geografica: Comune di Fumane , localita' Casterna Valpolicella Classica , prov. di Verona

Tipo di terreno: Argilloso, collinare

Forma di allevamento: Pergola veronese

Vitigni: Corvina, corvinone, molinara e rondinella

Epoca di vendemmia: Tra Settembre e prima meta' di Ottobre

Metodo di raccolta: Manuale

Appassimento: Una parte di uve vengono mostate poche ore dopo la raccolta altre vengono messe a riposo nel fruttai per leggero appassimento di circa 30 giorni, poi pigatura e successiva fermentazione con la durata di circa 10-12 giorni a temperatura controllata. Svinatura e travasi a pulito.

Dopo la fermentazione malolattica segue un periodo di maturazione in vasche di acciaio inox

Affinamento: Barrique di rovere 2,25 hl 6 mesi poi ulteriore affinamento in bottiglia

Dati analitici

Gradazione: 13 vol%

Acidita' totale: 5,7 g/l

Estratto secco netto: 33,5 g/l

Residui zuccherini: 4,1 g/l

Degustazione

Colore: Rosso rubino con riflessi granati

Profumo: Al naso si presenta elegante con note accese di frutta rossa non matura, arancia sanguinella con una punta di balsamico in cui si distinguono chiaramente sentori balsamici e mentolati. I rimandi ammandorlati chiudono la complessità olfattiva in prima battuta. In evoluzione al calice il vino rivela profumi terrosi e di cacao

Gusto: La beva è ricca di freschezza e persistenza, finezza ed eleganza con una sottile trama tannica e finale sapido

Abbinamenti: Baccalà Mantecato; Carne di manzo e vitello alla brace e di lunghe cotture; Lesso e Pearà

Servizio: 18 °

Bottiglia: 0,750 l