



**CROSAROLA**  
produzione vini

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



**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, Rondinella e altri vitigni antichi

**Epoca di vendemmia:** Tra Settembre e Ottobre

**Metodo di raccolta:** Manuale e selezionata

**Appassimento:** Dopo la raccolta i grappoli vengono messi a riposo nel fruttai per circa 3 mesi, così perdono circa 30-40% di loro peso.

**Vinificazione:** A gennaio le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione è lunga e lenta a temperatura controllata, avviene con il contatto tra la parte solida (bucce e vinaccioli) ed il mosto detta anche macerazione

**Affinamento:** Barrique e tonneau di rovere francese da 2,25 hl tra vecchi e nuovi per circa 24-26 mesi poi ulteriore affinamento in bottiglia

### Dati analitici

**Gradazione:** 15,5 vol%

**Acidità totale:** 5,8 g/l

**Estratto secco netto:** 35,9 g/l

**Residui zuccherini:** 3,1 g/l

### Degustazione

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi granati

**Profumo:** Al naso è ampio, le note fruttate predominano su una matrice complessa articolata in profumi speziati di cioccolato amaro, pepe bianco e fichi secchi. Intensa la concentrazione ed eleganza nei profumi. In evoluzione al calice sono netti i rimandi di olive taggiasche, terrosi e di sottobosco

**Gusto:** In bocca è pieno e si articola tra bevibilità e avvolgenza, con tannini eterei ben amalgamati nel corpo del vino che si presenta abbastanza armonico e fresco. Interessante la sapidità di questo Amarone che richiama a un nuovo sorso. Decisamente avvolgente

**Abbinamenti:** Stinco al Forno; Formaggi Stagionati dei Monti Lessini; Lesso con Pearà, Brasato, Carni rosse, Selvaggina

**Servizio:** 18 °

**Bottiglia:** 0,750 l / Magnum 1,5 l