



**CROSAROLA**  
produzione vini

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG RISERVA



**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 così il contatto tra la parte solida (bucce e vinaccioli) e il mosto chiamata macerazione. Nelle uve in particolare nella corvina, oltre che la concentrazione avvengono importanti variazioni biologiche che caratterizzeranno il futuro vino.

**Affinamento:** In botti di rovere francese da 25 hl per 24 mesi poi tonneau da 5hl per 12 mesi in fine ulteriore affinamento in bottiglia

### Dati analitici

**Gradazione:** 16,5 vol%

**Acidita' totale:** 5,3 g/l

**Estratto secco netto:** 36,3 g/l

**Residui zuccherini:** 3,8 g/l

### Degustazione

**Colore:** Rosso granato

**Profumo:** Qui la nota olfattiva di frutta è decisa e croccante, ricorda i "duron" maturi. La sensazione è quella di addentare un cioccolatino ripieno con ciliegia allo cherry. Cacao. Eleganza e finezza. Ampio, note mentolate, talco, incenso, eucalipto, rosa canina, arancia candita, chiodi di garofano e cannella

**Gusto:** Beva persistente, in bocca è pieno, morbido, caldo e con finale sapido e avvolgente. Velluto

**Abbinamenti:** Formaggi dei Monti Lessini stagionati, Cioccolato Fondente, varietà dei paese asiatici, balsamico e speziato, Brasato, Carni rosse, Selvaggina

**Servizio:** 18 °

**Bottiglia:** 0,750 l