



**CROSAROLA**  
produzione vini

## EL BOTEGHIN ROSSO VERONESE IGT



**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, Oseleta, Cabernet, Sangiovese, Rebo e Teroldego

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

**Metodo di raccolta:** Manuale

**Appassimento:** Dopo la raccolta uve vengono appassite per circa 30 giorni.

**Vinificazione:** Segue pigatura e macerazione fermentativa nei vinificatori di acciaio inox per circa 10-12 giorni a temperatura controllata allo scopo di esprimere tutto loro potenziale

**Affinamento:** Tonneau di rovere americano da 5 hl barrique 2,25 hl per circa 12-18 mesi, poi ulteriore affinamento in bottiglia

### Dati analitici

**Gradazione:** 14,5 vol%

**Acidita' totale:** 5,1 g/l

**Estratto secco netto:** 28,7 g/l

**Residui zuccherini:** 1,7 g/l

### Degustazione

**Colore:** Rosso rubino con riflessi aranciati

**Profumo:** Il bouquet è intenso e si articola tra note vinose e fruttate di fragoline di bosco verso una profondità succosa di frutta rossa e marasca, fiori bianchi e rimandi ammandorlati

**Gusto:** In bocca predomina la freschezza e la sapidità e le note speziate. Tannini modesti conferiscono insieme alla sapidità una particolare avvolgenza e un finale ammandorlato

**Abbinamenti:** Formaggi stagionati dei Monti Lessini; Polpo al Vapore; Gnocchetti di Malga dei Lessini

**Servizio:** 18 °

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