



CROSAROLA
produzione vini

RECIOTO CLASSICO DELLA VALPOLICELLA DOCG



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

Tipo di terreno: Prevalentemente collinari argillosi

Forma di allevamento: Pergola veronese

Vitigni: Corvina, Corvinone, Molinara e Rondinella

Epoca di vendemmia: Prima meta' di ottobre

Metodo di raccolta: Manuale, uve selezionate

Appassimento: In fruttai per circa 100-120 giorni

Vinificazione: Dopo la pigiatura , la lenta fermentazione alle basse temperature invernali viene interotta prima che i lieviti abbiano trasformato in alcol delle uve tutti gli zuccheri, così da ottenere ancora vino dolce con una gradazione alcolica misurata (13-14 gradi)

Affinamento: Botti di rovere da 2,25 hl - tra vecchi e nuovi per circa 18 mesi

Dati analitici

Gradazione: 14 vol%

Acidità totale: 7,6 g/l

Estratto secco netto: 32,6 g/l

Residui zuccherini: 116,8 g/l

Degustazione

Colore: Rubino scuro, sfumature di granato

Profumo: I profumi sono di frutti di bosco in confettura, nota floreale con spezie dolci come cannella e fichi secchi e sentori affumicati che ricordano le caldarroste

Gusto: In bocca è un vino dolce ma non stucchevole, equilibrato , con tannini setosi , lungo e pulito

Abbinamenti: Adatto a dolci secchi come la pasta frolla , pandoro , cioccolata fondente

Servizio: 18 °

Bottiglia: 0,5 l