



CROSAROLA
produzione vini

VALPOLICELLA RIPASSO 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

Vinificazione: Dopo la raccolta uva viene pigiata subito e diraspata. La fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox viene portata avanti fino all'esaurimento degli zuccheri. Il vino così ottenuto viene "ripassato" sulle vinacce di amarone, in questo modo si innesca una seconda fermentazione. Ciò consente al ripasso acquisirne altri profumi e maggiore corpo, segue periodo di maturazione in vasche di acciaio inox

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

Dati analitici

Gradazione: 14 vol%

Acidità totale: 5,4 g/l

Estratto secco netto: 30,2 g/l

Residui zuccherini: 2,6 g/l

Degustazione

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Il bouquet è ampio, netta è la nota balsamica di incenso e di caramelline alla violetta. Tabacco biondo, cuoio, note smaltate in una trama fitta che si articola tra sentori ematici o ferrosi e di frutta secca tra cui uva sultanina e buccia di arancia. In evoluzione al calice si evince anche una nota speziata di pepe nero e netto tabasco

Gusto: In bocca è morbido e caldo di grande impatto avvolgente anche se rimane presente la sensazione di freschezza. La sapidità rivela il terreno di allevamento delle vigne calcareo argilloso per l'appunto che dona una bella persistenza con finale di velluto

Abbinamenti: Formaggi di media stagionatura dei Monti Lessini, Monte Veronese, Cimbro; Bigoli al Cimbro; Sformatino di Radicchio di Verona, Carni rosse

Servizio: 18 °

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