



“Le Crosare” Collezione Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

ROTWEINE



Alkohol: 14,5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Klassisches Anbaugebiet in der Valpolicellazone nördlich von Verona. In den Hügeln der Gemeinden von Negrar, Valgatara und Fumane.

Rebsorten: Die roten Trauben für diesen Wein sind streng selektiert und bestehen aus: Corvina (70%), Rondinella (25%) und anderen (5%). Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spalier- und Dachlaubenerziehung.

Boden: Kalk- und Tonboden glazialen und alluvialen Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Die Trauben werden streng selektiert. Danach erfolgt im Oktober eine 8-10 Tage dauernde temperaturkontrollierte erste Vergärung (24-25°C.). Anschließend ruht der Wein im Tank für 3 Monate in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern. Im Februar/März wird der Wein nach der „Ripasso“-Methode ein zweites Mal vergoren. Dieses Mal wird der Trester des Amarone zugegeben. Es folgt ein einjähriger Ausbau in Eichenholzfässern.

Beschreibung: Unser ‘Le Crosare’ bezeichnen wir als “kleinen Amarone’. Er ist ein trockener, körperreicher, und intensiver Rotwein mit gut ausgebauten Tanninen.

Farbe: Intensives rubinrot, das zum granatrot neigt.

Duft: Fülliger und körperreicher Rotwein mit intensiven Fruchtnoten von dunklen Beeren, einem Hauch von Kaffee- und Schokoladennoten sowie die Aromen edler Gewürze, wie Nelken und Vanille.

Geschmack: Sehr kraftvoll, geschmeidig und elegant.

Trinktemperatur: 18-19°C.

Lagerung: Er kann 4-5 Jahren nach der Weinlese lagern und sollte in einem trocken und dunklen Raum aufbewahrt werden.

Serviervorschlag: Unser “kleiner Amarone” eignet sich hervorragend zu Braten, gegrilltem Fleisch, Wild und reifen Käsesorten.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,40 g/l

Zucker: 9,20 g/l

SO2 gesamtmenge: 130 mg/l

Freies SO2: 29 mg/l

Trockene Extraktnettomenge: 29,0 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,46 g/l