



“Le Crosare” Collezione Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

VINI ROSSI



Alcool: 14,5% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Zona classica della Valpolicella a nord di Verona. Colline dei comuni di Negrar, Valgatara e Fumane.

Uve: Prodotto in quantità limitate da uve rosse Corvina (70%), Rondinella (25%) e altre varietà (5%). Sistema di coltivazione: tradizionale a pergola e spalliera.

Composizione del suolo: Terreni argillosi e calcarei di origine glaciale ed alluvionale.

Sistema di vinificazione: Pigiatura soffice delle uve selezionate, prima fermentazione in rosso per 8-10 giorni a temperatura controllata (24-25°C.) in Ottobre, conservazione in serbatoi inox termocondizionati per 3 mesi, rifermentazione sulle bucce dell'amarone pigiato a Febbraio/Marzo (sistema “Ripasso”), invecchiamento in botti di legno di rovere per un anno, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino secco, corposo ed intenso, ammorbidito dal periodo di invecchiamento in botte.

Colore: Rosso rubino intenso, tendente al granato.

Profumo: Intenso, fine, fragrante, lievemente etereo, ricorda i profumi dei legni pregiati con i quali il vino viene invecchiato.

Sapore: Asciutto, saporito, corposo e vellutato.

Temperatura di servizio: Da servire a temperatura ambiente (18-19°C.).

Conservazione: Può invecchiare fino a 4-5 anni dalla vendemmia. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da arrostiti, carni ai ferri, cacciagione e formaggi stagionati.

DATI TECNICI:

Acidità Totale: 5,40 g/l

Zucchero: 9,20 g/l

SO2 totale: 130 mg/l

SO2 libera: 29 mg/l

Estratto secco netto: 29,0 g/l

Acidità volatile: 0,46 g/l