

# “Le Crosare”

## Collezione Ripasso della Valpolicella DOC Classico Superiore



**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.

**Weintrauben:** Dieser Wein wird in limitierter Menge aus roten Trauben hergestellt: Corvina (70%), Rondinella (25%) und andere rote Trauben (5%). Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spalier- und Dachlaubenerziehung.

**Boden:** Calcareous and argillaceous grounds of glacial and alluvial origin.

**Weinbereitungssystem:** 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:** Trockener, dunkler und körperreicher Rotwein, die Fasslagerung lässt den Wein weicher wirken.

**Farbe:** Kräftiges rubinrot mit granatroten Nuancen.

**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 7-8 Jahren nach der Weinlese lagern und sollte in einem trocken und dunklen Raum aufbewahrt werden.

**Serviervorschlag:** Der Wein eignet sich besonders zu Braten, gegrilltem Fleisch, Wild, Schmorgerichten und reifen Käsesorten.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO <sub>2</sub>	Freies SO <sub>2</sub>	Netto Trockenextrakt
9.00 g/l	5.50 g/l	0.46 g/l	110 g/l	28 g/l	29.0 g/l

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)