

# “Le Crosare”

## Collezione Ripasso della Valpolicella DOC Classico Superiore



**Alcool:** 14,5% vol.

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

**Uve:** Prodotto in quantità limitate da uve rosse Corvina (70%), Rondinella (25%) e varie rosse (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 7-8 anni dalla vendemmia. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

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

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
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)