Crosara

Varietà

100%
Merlot

Dettagli

Collocazione del vigneto:
tra le località Ferrata e Santo Stefano, un singolo vigneto piantato a 10.000 viti per ettaro nel 1994

Giacitura e tipo terreno:
collina vulcanica e tufacea

Cura nella preparazione:
vendemmia manuale, accurata selezione dei grappoli, leggera surmaturazione, fermentazione in piccoli tini di acciaio con frequenti follature durante gli otto giorni di macerazione

Affinamento:
per un anno in barriques nuove e successivamente in bottiglia per diciotto mesi

Note organolettiche

Purpureo, estremamente ricco e profondo

Evidenti sentori di frutti di sottobosco maturi, accompagnati da una notevolissima struttura di tannini dolci ed eleganti

Profumo ricco e intenso di piccoli frutti neri e frutta rossa molto matura, spezie, caffè e cioccolato

Ottimo l'abbinamento con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura