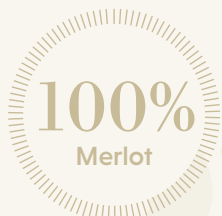


Crosara

Varietà



Dettagli

Collocazione del vigneto:

tra le località Ferrara 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 sei 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