

Cruino

speciali

Igt Rosso Veronese

Zona di produzione:
la provincia di Verona

Suolo:
terreni collinari di origine morenica e terreni rossi bruni di origine vulcanica

Vitigni:
Corvina grossa

Raccolta:
a mano selezionando con cura i grappoli migliori provenienti dai vigneti collinari. L'uva viene posta in plateau e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina

Metodi di produzione:
vinificazione tradizionale con macerazione per 2-3 settimane

Affinamento:
in barriques di rovere francese per 10-18 mesi, a seconda dell'annata

Dati analitici:
alcol 16 % vol.



Colore:
rosso rubino carico con riflessi granata

Bouquet:
sentori di fieno, mandorle amare e frutta secca

Sapore:
pieno, avvolgente, minerale, leggermente balsamico

Abbinamento gastronomico:
carni rosse, brasati, selvaggina e formaggi fermentati; vino da meditazione

Consumo:
vino da gustare al meglio nell'arco di dieci anni

Temperatura di servizio:
17°-19°C, avendo cura di stappare la bottiglia mezz'ora prima della degustazione



ZENI
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022
www.zeni.it - info@zeni.it