

## ROSSO VENETO - CREAR

Indicazione Geografica tipica



### Vitigni

**Uve:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina Veronese.

**Sistema di allevamento:** doppia cortina.

**Ceppi per ettaro:** 6000.

**Terreno:** medioimpasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso.

**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.

**Epoca di vendemmia:** seconda e terza decade di ottobre.

**Resa:** 70 q.li/Ha



### Vinificazione

**Interventi sulle uve:** dopo un'accurata scelta delle uve in campo vengono poste in fruttaiolo per una surmaturazione naturale con calo ponderale delle uve dal 30 al 35% (appassimento medio 60 giorni). **Vinificazione:** pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C). Durata della macerazione 25 giorni circa.

**Maturazione:** 24 mesi di cui 12 mesi in barriques di primo passaggio il restante in barriques di secondo e terzo passaggio, quindi assemblato 12 mesi prima dell'imbottigliamento. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi circa.



### Note organolettiche

**Colore:** rosso violaceo intenso.

**Profumo:** suadenti sentori di frutti di bosco, frutta rossa appassita con un finale di liquirizia e cacao.

**Sapore:** estremamente elegante con tannino ben neutralizzato dalla dolcezza fluente della sua balsamica polpa di ribes



### Dati analitici\*

**Grado alcolico:** 14% vol

**Estratto secco netto:** 30 g/l

**Zuccheri riduttori:** 6 g/l

**Acidità totale:** 5,4 g/l

**Anidride solforosa totale:** 70/90 mg/l



Si consiglia con carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati.

**Note di servizio:** stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C.

### Formati

Classica 0,75 L

Magnum 1,5 L