

CROSARA



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

Varietà di uva: 100% Merlot

Cure 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

Agli occhi: purpureo, estremamente ricco e profondo

Al naso: profumo ricco e intenso di piccoli frutti neri e frutta rossa molto matura, spezie, caffè e cioccolato

In bocca: evidenti sentori di frutti di sottobosco maturi, accompagnati da una notevolissima struttura di tannini dolci ed eleganti.

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