



# CROCEVENTO PINOT NERO GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## UVE E VIGNETO

Area di produzione:

Vigneti a Nord di Verona, sui Monti Lessini, ad una altitudine di 700/800 metri sul livello del mare.

Vitigni:

Pinot Nero 100%

Dati di Vigneto:

Vigne di circa 10 anni. Esposizione nord-sud. Terreno di natura marnoso calcarea. Sistema di allevamento a Guyot. Densità di impianto pari a 6.500 cp/ha. Resa per ettaro tra 60 e 70 quintali. I vigneti sono convertiti certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

## PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia:

L'epoca di raccolta avviene tra la fine di settembre e inizio ottobre.

La vendemmia è manuale: l'uva viene raccolta in cassette, per mantenere la perfetta integrità dei grappoli.

Vinificazione e affinamento:

Le uve vengono diraspate e pigiate. Segue la vinificazione con fermentazione di circa 15/20 giorni a temperatura controllata (20°C), con lieviti selezionati.

Dopo il primo travaso, inizia l'affinamento in barrique per circa 18 mesi. Seguono 12 mesi in bottiglia.

Annata: 2017

Note organolettiche: Rosso tenue, con riflessi aranciati. I profumi ricordano il sottobosco invernale, frutti rossi come la ciliegia matura e la prugna. Morbido e suadente.

Abbinamenti consigliati: Si abbina a piatti elaborati, a primi piatti di paste condite, anche solo con salsa di pomodoro. Ottimo con carni bianche e pesce come tonno e pesce spada.

Temperatura di Servizio:  
16° - 18°C

## DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 14,50% vol.  
Acidità totale: 5,50 g/l  
Estratto secco: 28 00 g/l  
Residuo zuccherino: 2,00 g/l



750 ml

