

CANTINE CROSIO



CANAVESE denominazione di origine controllata ROSSO

Da un territorio selvaggio come l'iconico animale riprodotto in etichetta nasce questo vino rosso, autentico e profumato, un vino da pane e salame...

Rosso rubino vero come i profumi vinosi che solleticano l'olfatto e ricordano la ciliegia in tutte le varianti, dalla fresca alla marmellata, fino a toccare le profumazioni del legno di ciliegio appena tagliato. All'assaggio la freschezza e la piacevolezza giocano sulle papille fino a richiamarne un nuovo sorso.

Vitigno: a bacca rossa

Sistema di allevamento: guyot

Età dei vigneti: 5-20 anni

Altitudine: 320 mt slm

Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

Vendemmia: a mano in cassetta

Vinificazione e affinamento: fermentazione per 7 giorni sulle bucce con lieviti selezionati a temperatura controllata 26°-28° C, pressatura soffice e successivo affinamento in acciaio per 3-4 mesi.

Imbottigliamento a fine primavera.

Affinamento in bottiglia per minimo 2 mesi.

Temperatura di servizio: 14-16° C

Abbinamenti: un vino da merenda... con pane salame e toma.

Nei succulenti primi piatti da osteria, negli agnolotti al sugo d'arrosto.

Ottimo con le costine di maiale, con il cotechino e la salsiccia alla griglia!

Azienda Vitivinicola Roberto Crosio
Via Roma, 75 (SS 26) Candia Canavese (TO)
Tel: +39 339.8636004 +39 011.9836048 info@cantinecrosio.it

www.cantinecrosio.it