



Cruino igt rosso veronese

Zona di produzione: la provincia di Verona

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

Produzione in vigna: ca. 90 q. li per ettaro

Vitigni: Corvina Grossa 100%

Colore: rosso rubino carico con riflessi granata

Bouquet: tipiche note di marasca sotto spirito con leggere note vanigliate

Sapore: pieno, avvolgente, minerale, leggermente balsamico

Metodo di produzione: appassimento delle uve per 1-2 mesi e successiva fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 2-3 settimane

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

Consumo: vino da gustare al meglio nell'arco di cinque anni, servito alla temperatura di 17-19°C, avendo cura di stappare la bottiglia mezz'ora prima della degustazione