

CRÈAR

ROSSO VENETO

Indicazione Geografica Tipica

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CORVINA

VITIGNI

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina Veronese
Sistema di allevamento: doppia cortina
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto 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 fruttai 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

ABBINAMENTO

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

VINEYARD

Grapes: Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina Veronese
Training system: double curtain
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 140-160 m/above sea level
Harvest: second and third ten days of October
Yield: 70 q.li/Ha

VINIFICATION

Practice on the grapes: natural over-ripening on grates, with a weight loss of grapes between 30% and 35% (60 days to wither)
Vinification: soft pressing, vinification in red with submerged cap method at controlled temperature (20-22°C). The maturation process is about 25 days long.
Maturing: 24 months in total, 12 of them in new barriques, and for the rest of the duration in barriques of second or third passage, and after that it is assembled 12 months before bottling. Bottled in sterile line closing vacuum-packed.
Maturing in bottle: about 6 months

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense violet red
Bouquet: persuasive hints of berries, dried red fruit with a finish licorice and cocoa aroma
Taste: extremely elegant, with smooth tannins well neutralized by the sweetness of the balsamic redcurrant pulp

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14% vol
Net dry extract: 30 g/l
Reducer sugars: 6 g/l
Total acidity: 5,4 g/l
Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING

To sip accompanied by red or game meats
Service notes: uncork 1 hour before to consume, serve at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina Veronese
Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 140-160 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Zweite und dritte Dekade Oktober
Trauben: 70 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Traubenlese: die Trauben, die sorgfältig während der Lese ausgewählt werden, werden in speziellen Lagern auf Holzgittern natürlich getrocknet und verlieren von 30% bis zu 35% des Gesamtgewichts. (Trocknung dauert circa 60 Tage)
Weinbereitung: weiche Pressung während Anfang Januar, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (20-22°C).
Dauer der Mazeration: 25 Tage circa
Reifung: 24 Monate, davon 12 in neuem Barrique, die restlichen im Barrique zweiter oder dritter Nutzung, zuletzt reift nochmal alles zusammen für 12 Monate vor der Abfüllung. Sterile Abfüllung, mit Verschluss.
Verfeinerung in der Flasche: 6 Monate circa

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Violett Rot
Bukett: schmeichelhafte Düfte von Waldbeeren, getrocknete rote Früchte mit Endnoten von Lakritz und Kakao
Geschmack: extrem elegant, mit einem Tannin, dass durch die Süße der Balsamische Frucht der Johannisbeere aufgerundet wird

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14% vol
Trocken Extrakt: 30 g/l
Restsüsse: 6 g/l
Säuregehalt: 5,4 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu rotem Fleisch und Wildgerichten und Wild und Jagd Fleisch
Serviertemperatur: mindestens eine Stunde vor dem Verzehr öffnen, Temperatur 16-18°C

