

ZENI

Cruino IGT Rosso Veronese

Corvina Grossa 100%

Italie, Vénétie

La zone viticole de la Valpolicella, une des plus connue d'Italie s'étend sur les collines situées au nord de la ville historique de Vérone. Les vignobles sont situés à une altitude variant de 150 à 450 m d'altitude.

Le terroir est constitué de terre rouge et brune, des marnes calcaires et de basalte d'origine volcanique.

Les raisins ont été vendangés manuellement en plusieurs passages afin de s'assurer une maturité optimale des grappes. Les raisins sont ensuite déposés sur des plateaux, sur lesquels on les laisse légèrement sécher (passerillage). Après une durée de passerillage d'environ quatre mois S'en suit une vinification traditionnelle avec macération pendant 2-3 semaines puis élevage en fût de chêne français pendant 10 à 18 mois selon les millésimes.

Durée de conservation prévisible : 10 ans minimum.

Le vin présente une robe rubis profond avec des reflets grenat. Au nez, on découvre à la fois des arômes de foin, d'amandes amères et de fruits secs. En bouche le vin a du corps, à la fois enveloppant et minéral.

Ce vin accompagnera idéalement les viandes rouges ou rôties, les gibiers ou les fromages fermentés.

Mais ce vin étonnant pourra également être dégusté pour lui-même, en véritable vin de méditation !

Alcool : 14,6%

Température de service : 17° – 19° C

Sucres résiduels : 7 g/L

