"Crearo" della Conca d'Oro Rosso Veronese IGT

Le Uve sono tutte provenienti dai due luoghi più conosciuti e apprezzati della Valpolicella storica, ovvero la "CONCA d'ORO" e la "GROLA" nel comune di Sant' Ambrogio della Valpolicella. Dopo una macerazione di 14 giorni a temperatura controllata e una maturazione di 6 mesi in tonneau di rovere francese di secondo passaggio, e successivamente 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da Hl 35, otteniamo il "Crearo" Supervenetian.
Colore rosso rubino denso. Profumi Speziati e di Frutta in confettura, un lieve accenno di tabacco e legno. Il sapore richiama le note di frutta del Bouquet, di ottima consistenza è ricco e speziato, con note di pepe nero. Tannini morbidi e vellutati. Molto Lungo il Finale con tratti di Cacao amaro. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Indicazioni:
Unica Produzione dei Vini Tommasi votata al Moderno con l'apporto Piacevole anche se moderato della Barrique.

Abbinamenti:
Divertente da Abbinare propio per la sua vocazione Internazionale, Filetto alla Wellington, Manzo alla Stroganoff, Chateaubriand in salsa Bernese, giusto per fare alcuni esempi.

DETTAGLI PRODOTTO:

| | |
|---|---|
| Tipologia: | Vini Rossi |
| Colore: | Rosso |
| Uvaggio: | Corvina Veronese 600% - Oseleta 15% - Cabernet Franc 25% |
| Nazione: | Italia |
| Regione: | Veneto |
| Denominazione: | Rosso Veronese IGT |
| Formato: | 75 cl |
| Consumo: | Da subito a 7 - 8 Anni |
| Temperatura di servizio: | 18 °C |
| Premi e riconoscimenti: | 2010 Wine Enthusiast 90 p. 2008 I Vini di Veronelli 8. 2009 DuemilaVini 4 grappoli. |