

# Cresasso Corvina Veronese

Indicazione Geografica Tipica



ZENATO®

*Cru dell'azienda, ottenuto da uve Corvina Veronese, nasce nel totale rispetto del legame con il territorio di appartenenza. Le sue note intense e cariche di rosso rubino tingono il bicchiere e lasciano scivolare archetti fitti e consistenti. Uno spettro olfattivo avvolgente si apre d'un tratto con note piacevoli di frutta rossa, di mirtillo e di mora, per passare dopo pochi minuti a sensazioni più intense di ciliegia nera, di prugna cotta e di confettura.*



**Vitigno:** 100% Corvina Veronese.

**Età media delle vigne:** 10/15 anni.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Carico di gemme:** 6/8 per pianta.

**Resa per ettaro:** 65 quintali.



**Collocazione vigneto:** Sant'Ambrogio di Valpolicella, tenuta Costalunga in zona collinare.

**Altitudine media dei terreni:** 300/350 m s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Prevalentemente calcareo morenico, ricco di scheletro e con presenza di creta. È costituito da calcari marnosi di colore bianco o biancorosato.



**Vendemmia:** La vendemmia avviene dopo leggera surmaturazione in pianta, solitamente nella seconda metà di ottobre. Questa fase è resa possibile dallo splendido microclima della tenuta di Costalunga, caratterizzato da marcate escursioni termiche tra giorno e notte e da un clima particolarmente asciutto, favorito anche dalle correnti discendenti dalla vicina Valdadige.

**Vinificazione:** Le uve, dopo la raccolta, vengono diraspate e pigiate. Segue una lenta fermentazione a contatto con le bucce per circa 15 giorni a temperatura controllata di 22°C. Successivamente l'affinamento si protrae per 24 mesi in tonneau di rovere francese. Segue un lungo affinamento in bottiglia per almeno un anno.



**Colore:** Rosso rubino carico.

**Profumo:** Uno spettro olfattivo avvolgente con note piacevoli di frutta rossa, ciliegia nera, mora e prugna.

**Sapore:** Una corvina ricca, sapida e minerale dai fitti tannini che gli regalano un finale piacevolmente lungo.



**Temperatura di servizio:** 18°C

**Abbinamenti gastronomici:** Accompagna bene tutte le ricette saporite e ricche. Ideale con le carni alla brace, gli arrosti, la selvaggina e i salumi, oltre ai formaggi stagionati.