

CRODE ROSSE

IGT VENETO PAVANA

ROSSO RUBINO CON RIFLESSI PORPORA
E DALLA TONALITÀ TRASPARENTE.
SPICCA PER SENTORI DI PICCOLI FRUTTI ROSSI,
SU TUTTI LA FRAGOLINA DI BOSCO;
NON MANCANO RICONOSCIMENTI FLOREALI
DI VIOLETTA ED UN ACCENNO SPEZIATO
DI PEPE BIANCO. AL PALATO UNA DECISA
SAPIDITÀ FA DA CONTORNO AD UN SORSO
INTENSO E PERSISTENTE.

VITIGNO

Pavana

MODALITÀ DI VENDEMMIA

Interamente raccolto a mano

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio

MATURAZIONE

In vasche di cemento per un anno e poi un anno in bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE

4200

TIPOLOGIA DI TERRENO

Conoidi ghiaiosi, fortemente calcarei

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Fonzaso e Arsìe

RESA PER ETTARO

40/60 q/l per ettaro

GRADO ALCOLICO

12

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 - 16 °C

ABBINAMENTO

Gnocchi di patate al ragù di maialino

