



"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 HI 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 proprio 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.

