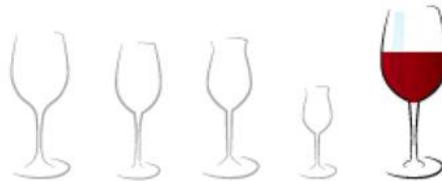


## "Capitel della Crosara" - Valpolicella ripasso DOC



<b>Uve da cui è prodotto</b>	60% Corvina 35% Rondinella 5% Molinara
<b>Collocazione geografica</b>	Vigneto omonimo nel cuore della Valpolicella e precisamente nella zona storica collinare del comune di Negrar, di cui Montresor ha l'esclusiva di vinificazione (monopolio).
<b>Tempo di vendemmia</b>	Mese di ottobre
<b>Vinificazione</b>	Tradizionale con diraspatura e macerazione delle bucce, con lentissima fermentazione. Nel mese di aprile-maggio, successivo alla vendemmia, si effettua il "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone. Prima dell'imbottigliamento si unisce un 30% dello stesso vino passato in barrique per circa quattro mesi.
<b>Analisi organolettica</b>	Colore rosso rubino carico ed intenso ha un profumo particolare di frutta candita, spezie e vaniglia. Il sapore asciutto, caldo e delicatamente amarognolo, con sentori di viola, liquirizia e mora matura.

### Bicchiere consigliato: Grand Ballon



### Abbinamenti gastronomici

Si accompagna a tutti i piatti di carne e selvaggina della grande cucina internazionale.

*Sagra 2013. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.*