



CROCIATO NERO - VINO DA TAVOLA

- SCHEDA TECNICA -

La sfida é sempre la stessa, sapersi mettere in discussione e cioè saggiare le proprie possibilità. Con questa premessa passiamo a raccontare la storia di questo vino, il cui nome viene dall'incrocio di più componenti quali: il toponimo della località di appartenenza "La Croce, la storia e la leggenda". CROCIATO = incrocio di più vini = la figura storica e leggendaria; NERO = la sua potenza strutturale, il suo colore limpido ma cupo, i frutti a bacca scura.

Le uve aziendali di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah vendemmiate in momenti diversi, vengono prima vinificate in purezza e poi affinate separatamente per 1 anno in piccole barriques di rovere francese. Questo primo affinamento, attentamente controllato, é seguito dall'incrocio dei vini in proporzioni segrete, che proseguono così il loro percorso per un ulteriore anno in barriques nuove, completando il fissaggio dei tannini.

L'imbottigliamento e il successivo riposo di circa 6 mesi, porta ad un risultato unico. Questa sorta di vino stregato, carico di sentori complessi derivati dalla varietà delle uve che lo compongono, ma armonico, ben bilanciato e capace di trasmettere sensazioni gradevoli é così particolare da lasciare libero spazio alla fantasia di ognuno.

Vitigno	Sangiovese Grosso, Cabernet Sauvignon, Syrah
Vinificazione	in purezza, con uve scelte, a temperatura controllata per 21 giorni
Colore	rosso granato cupo
Profumo	intenso, con tannini nobili e con richiami persistenti che vanno dalla frutta a bacca scura, all'vaniglia, al tabacco
Sapore	rotondo, armonioso, appagante, di ottimo corpo, sublimato dai sentori dei legni francesi
Gradazione	13,5 gradi
Zona di produzione	Montalcino, regione Est, altitudine vigneto mt. 480 s.l.m.
Invecchiamento	24 mesi in barriques di rovere di Allier HT e MT
Affinamento in bottiglia	non inferiore ai 6 mesi
Temperatura di degustazione	20°C
Abbinamento in tavola	ideale per i piatti importanti, con sapori forti, non disdegna accostamenti audaci ed originali.
Enotecnico	P.A. Roberto Nannetti