

“IL BIROCCIO” ROSSO IGT VERONESE

Il Biroccio Villa Crine rappresenta la perfetta armonia tra dolce e amaro. Frutto della tecnica del ripasso, il Valpolicella classico superiore viene fatto rifermentare sulle vinacce del Recioto anziché dell’Amarone. Bouquet ricco e fragrante con sentori fruttati di ciliegia, amarena e ribes arricchiti da note di rosa, cioccolato e piccole spezie dolci come la vaniglia, buona persistenza. Vino apprezzato anche da coloro che non amano i vini dolci, è il compagno ideale per le conversazioni fuori pasto.



Denominazione	Veneto rosso passito IGT
Vitigni	Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%
Terreni	Vigneti situati su altitudine da 200 a 300 m s.l.m. Suoli di argilla, alluvionali ghiaiosi e tufacei con rocce marine calcaree.
Vigneti	Allevamento a pergola. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 90 q.li / ha
Vendemmia	Raccolta manuale tra fine settembre e la prima decade di ottobre.
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice in serbatoi di acciaio nel mese di novembre.
Affinamento	In acciaio per circa un anno e ulteriore maturazione in bottiglia nelle antiche celle in tufo.
Caratteristiche Organolettiche	Rosso rubino brillante. Bouquet ricco e fragrante con sentori fruttati di ciliegia, amarena e ribes arricchiti da note di rosa, cioccolato e piccole spezie dolci come la vaniglia, buona persistenza.
Gradazione alcolica	13.00% vol.
Abbinamenti	Formaggi erborinati. Pasticceria secca. Compagno ideale per le conversazioni fuori pasto.
Servizio	Temperatura di servizio ideale 16°C.