ACQUISTATO IL .....

Canavese DOC Rosso 2022 2022

Rosso giovane di pronta beva



Canavese DOC Rosso, Cantine Crosio propone questo interessante vino del territorio che nasce nel cuore del Piemonte, nella suggestiva area di Candia Canavese, in provincia di Torino. Un blend particolare, composto per il 75% da Barbera e per il 25% da Merlot. La Barbera, autoctono piemontese, conferisce al vino una spiccata acidità, freschezza e intensi aromi fruttati. Il Merlot, invece, aggiunge morbidezza e rotondità, bilanciando perfettamente la struttura del vino. Il risultato è un vino ben bilanciato e dotato di grande bevibilità. Fermentazione di almeno 7 giorni sulle bucce attivata con l'uso di lieviti selezionati, questo lento processo permette di estrarre al meglio i composti aromatici e i tannini dalle bucce. Segue una pressatura soffice, per evitare l'eccessiva estrazione di tannini duri, e un breve affinamento in acciaio per 3-4 mesi. In ultimo l'imbottigliamento avviene a fine primavera, seguito da un ulteriore riposo in cantina per almeno 2 mesi, prima della commercializzazione. Il Canavese DOC Rosso di Cantine Crosio si presenta nel calice di un colore rosso rubino vivo. Al naso, regala profumi vinosi che richiamano immediatamente la ciliegia in tutte le sue forme, dalla frutta fresca alla marmellata. All'assaggio, il vino si rivela fresco e piacevole, con una vivace acidità che invita subito a un nuovo sorso. Si abbina splendidamente a una vasta gamma di piatti, dagli antipasti a base di salumi e formaggi, fino ai risotti e ai primi conditi con sughi leggeri. Perfetto anche con carni bianche e piatti a base di verdure. Per gli amanti (tanti) della cucina tradizionale piemontese, può essere accostato agli agnolotti al plin o perfino con la bagna cauda.

Cantine Crosio è una bella realtà che sorge tra le colline del Canavese, in Piemonte. L'azienda, guidata con passione da Roberto Crosio, vanta una lunga storia che racconta di un profondo legame tra la proprietà, la sua terra e i frutti che offre. Oggi le Cantine possono contare su un patrimonio di circa 10 ettari vitati, dislocati in diverse località: Barbetta, Crava, Montasso, S. Antonino, Baiarda e S. Cristoforo. Ogni appezzamento beneficia di un microclima e di un terreno peculiari, che conferiscono alle uve che vi si ricavano caratteristiche uniche. Protagonista assoluto qui è l'Erbaluce di Caluso, vitigno autoctono che rappresenta il cuore pulsante di Cantine Crosio. Coltivato fin dalle origini dell'azienda con il tradizionale metodo a pergola Canavesana, questo vitigno regala vini freschi, minerali e di grande eleganza. Oltre all'Erbaluce, però, Roberto Crosio nel tempo ha scelto di valorizzare anche altri vitigni tipici del territorio, come il Nebbiolo e la Barbera, e gli internazionali Merlot e Syrah, in grado di esprimersi al meglio nelle diverse condizioni climatiche. Grazie a pratiche sostenibili e a un'attenta gestione della vigna, Cantine Crosio produce vini di alta qualità che riflettono la ricchezza e la diversità del territorio.

La Vigna

Terreno	Morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 75%, Merlot 25%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione per 7 giorni sulle bucce con lieviti selezionati a temperatura controllata a 26°-28° C, pressatura soffice e successivo affinamento in acciaio per 3-4 mesi. Imbottigliamento a fine primavera, seguito da un ulteriore riposo in cantina per almeno 2 mesi.
Sensazioni	Rosso rubino vero come i profumi vinosi che solleticano l'olfatto e ricordano la ciliegia in tutte le varianti, dalla fresca alla marmellata, fino a toccare le profumazioni del legno di ciliegio appena tagliato. All' assaggio la freschezza e la piacevolezza giocano sulle papille fino a richiamarne un nuovo sorso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821