

"CRISTINA" Vendemmia Tardiva

Vino di grande personalità. Cristina nasce da un ambizioso progetto qualità che da anni contraddistingue l'Azienda Agricola Roeno

Varietà d'uva:
Pinot Grigio, Chardonnay, Traminer Aromatico, Sauvignon

Denominazione: Vendemmia Tardiva "Cristina"

Zona di produzione: Valdadige Veronese

Modalità di raccolta: la vendemmia avviene sempre manualmente a frutto stramatturo

Vinificazione: a novembre si torchiano le uve con il raspo. La fermentazione alcolica viene condotta da lieviti abituati a elevati tenori zuccherini e a basse temperature

Colore: giallo dorato, limpido
All' esame gustativo ed olfattivo si presenta un vino persistente, intenso, di qualità fine, con sentori di pesca, albicocca, fichi secchi, datteri. Colpisce la morbidezza e la dolcezza soprattutto iniziale, che di seguito si sfuma sempre più in una nota di grande eleganza

Accostamenti gastronomici: perfetto con formaggi che diano grassezza, di tono aromatico e sapori, pecorini, grana stagionati, budini al formaggio. Ideale con torte leggermente secche meglio se accompagnate da creme caramellate o di cioccolato, o con sole torte di fregolotti, cioccolatini, salame di cioccolato.

Il vino Cristina per le caratteristiche uniche che possiede, può essere abbinato meravigliosamente a foie gras e a secondi piatti ricercati

Gradazione: 12% vol

Temperatura di servizio: 10-14°C

"Cristina " Vendemmia Tardiva 2008
TRE BICCHIERI E PREMIO SPECIALE "VINO DOLCE DELL'ANNO" Guida Vini d'Italia Gambero Rosso 2012

Cristina VT 2008, una vendemmia tardiva dai profumi esplosivi che avvolge il palato con dolcezza, armonia e straordinario supporto acido che dona al vino una progressione interminabile, così commenta la giuria della Guida Vini d'Italia 2012 Gambero Rosso, assegnando oltre ai 3 bicchieri anche l'ambitissimo premio speciale di "VINO DOLCE DELL'ANNO



ROENO
azienda agricola