



CRESO
Verona Rosso
Indicazione Geografica Tipica
2010



*Questo vino è il frutto del lavoro che da anni stiamo affrontando e continuamente raffinando.
Una oculata scelta delle uve e la rivisitazione in chiave moderna
di alcune pratiche di Cantina non sono che la premessa di questo progetto.
“Recuperare un mito e ricrearlo con un lungo sguardo al futuro è stata una bella sfida.”
(C. Scrinzi)*

- Le uve:** Ottenuto da uve “nobili e potenti”: **Corvina (65%)**, vitigno principe per eccellenza dei grandi vini rossi di Verona, raccolta a maturazione fisiologica in vigneti equilibrati (in equilibrio vegetativo) con produzioni contenute; **Cabernet (35%)**, vitigno internazionale ben adattato alla situazione pedo-climatica delle valli a nord di Verona, che ben si presta alle maturazioni collinari tardive. La scelta di una prevalenza di Corvina deriva dalla nuova filosofia della Cantina Bolla che ricerca un forte connubio con il territorio del “Veronese” e dalla volontà di proporre un vino con potenziale di invecchiamento che evolva nel tempo rilasciando le sue note migliori (potenziale tenuta di invecchiamento: oltre 7 anni).
- Il vigneto:** Nella vallata di Negrar in Valpolicella sono stati selezionati alcuni vigneti di Cabernet coltivati a “guyot” vicini a vecchie pergole di corvina. Altri vigneti di Corvina sono nel comune di San Pietro. Il fondovalle di Negrar è un sottile conoide morenico derivante dall’erosione delle alte colline sovrastanti. Il suolo è dunque sciolto, ciottoloso, magro e poco profondo. La composizione è in prevalenza calcarea ma emergono affioramenti basaltici. Buona la presenza di componenti limosi ed argillosi.
- La vinificazione:** Il vino è prodotto da un oculato blend di più componenti derivanti da diverse vinificazioni: Corvine fresche e Cabernet parzialmente appassiti vengono vinificati per creare un mix di eleganza e struttura veramente particolari.
La Corvina viene raccolta e vinificata a corretta maturazione con macerazione mirata ad esprimere al massimo la tipicità del fruttato senza esagerare nelle note tanniche e speziate. Il Cabernet viene raccolto in cassette e messo in appassimento fino a perdere oltre il 30% del peso. Quando viene pigiato a Novembre, all’uva viene aggiunto il vino della Corvina ed insieme svolgono una nuova fermentazione. Il Cabernet così concentrato arricchisce il vino di tannini setosi e dona un corpo molto ricco, che viene esaltato dalla fine eleganza della Corvina. Dopo la fermentazione segue un congruo affinamento in barrique nuove (circa 12 mesi). Dopo l’imbottigliamento si prevedono circa 6 mesi di affinamento in bottiglia.
- Il vino:** Di colore intenso, vivace, profondo, tendente al cupo; profumo ampio, molto complesso, elegante ed avvolgente con chiare note di vaniglia e legno tostato. Presenti le note erbacee caratteristiche del Cabernet; aroma in fase di evoluzione con la presenza di note di cacao e sottobosco. Tipici sentori di ciliegia e spezie tendenti alla prugna ed alla viola caratteristici della Corvina. Potente al gusto, di carattere, ma con tannini vellutati e setosi di lunga persistenza e morbidezza.
- Dati analitici:** alcol 15 %; acidità totale 5,20 g/l; pH 3,5; zuccheri 6,5 g/l; estratto 31 g/l.
- Abbinamenti gastronomici:** Consigliato con carni alla griglia, barbecue, filetti, carni rosse e formaggi a lunga stagionatura.