

ROENO

azienda agricola

CRISTINA

Vendemmia Tardiva

Vino di grande personalità. **Cristina nasce da un ambizioso progetto qualità** che da anni contraddistingue l'Azienda Agricola Roeno perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità, la quale ha proprio lo scopo di abbassarne il tenore zuccherino, tre anni dalla vendemmia e mantiene le sue qualità organolettiche per molti anni.

VARIETA' D'UVA: Pinot Grigio, Chardonnay, Traminer, Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE: Valdadige Veronese

MODALITA' DI RACCOLTA: la vendemmia avviene sempre manualmente a frutto stra-maturo

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: la fermentazione alcolica avviene separatamente per ciascuna varietà d'uva in base al periodo di maturazione. Viene condotta a basse temperature da lieviti abituati ad elevati tenori zuccherini. Al raggiungimento di una gradazione alcolica di 12% vol.. La fermentazione viene bloccata tramite abbassamento della temperatura a 0°C. Segue affinamento di due anni in acciaio.

COLORE: giallo dorato, limpido

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: 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.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: perfetto con formaggi che diano grassezza, di tono aromatico e saporiti, 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.

GRADAZIONE: 12 % VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14° C

