

## Rosso veronese "CAURO"



Questo vino è prodotto con uve provenienti esclusivamente dai nostri Vigneti: Pezzi, Gramegnosa situati nel comune di Caprino Veronese, sulle pendici del monte Baldo.

**Terreno:** Calcareo, da detriti di falda e terreni di origine alluvionale, con predominanza di terra fine sullo scheletro.

**Uve:** Corvina 65%, Rondinella 20% barbera 10%. Sangiovese.

**Vinificazione:** Le uve attentamente selezionate vengono poste ad appassire in cassette di legno in apposito locale denominato fruttaiolo per circa 4 mesi.

In questo periodo perdono ca. il 30% del loro peso con conseguente concentrazione delle sostanze presenti all'interno dell'acino.

I grappoli appassiti, a metà gennaio, vengono pigiati e fatti fermentare per circa un mese in contenitori di acciaio termo condizionati. A fine fermentazione il vino così ottenuto viene posto ad affinare in piccoli contenitori di legno di varie essenze e provenienza per 18 mesi.

Al termine di detto periodo Cauro viene imbottigliato e lasciato riposare per un breve periodo. Successivamente commercializzato.

### "CAURO"

**Nome:** deriva dai Cauri, tribù di origine celtica insediata a Caprino nel 400, molto nota ai romani per la qualità del vino prodotto in vasche di pietra.

**Colore:** rosso rubino carico e intenso.

**Olfatto:** intenso, con freschi e decisi sentori di frutti rossi come mora e frutta passita, toni speziati che ricordano cioccolato e tostatura frammisti a note dolci di vaniglia.

**Gusto:** secco, caldo, ricco con sensazioni tanniche dolci. Piacevolmente morbido e fruttato al palato.

**Abbinamento:** Ottimo con carni rosse e piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Servire a 18° C.

**Formato:** 0,75 l e.

**Gradazione alcolica:** 14% vol