



PAOLO COTTINI
Paolo



CASTRUM INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA ROSSO VERONESE

Castrum è il nome scelto per questo vino al fine di richiamare alla memoria il Castello. Figura caratteristica di Castelrotto, paese medievale in Valpolicella. Vino rotondo ottenuto dalle migliori varietà di Corvina lasciate appassire per circa 40 giorni. Dopo una lunga fermentazione in tini troncoconici di rovere di Slavonia viene fatto maturare per lungo tempo in piccoli legni di rovere francese. Un vino da meditazione che con la sua complessità si può abbinare a tutti i piatti di carni rosse.

Servire a 18°-20° C in bicchieri ampi.

Nome: Castrum IGT Rosso Veronese

Grado alcolico: 14,5% vol.

Produttore: Azienda Agricola Paolo Cottini

Varietà: Corvina 100%

Origine: Fumane (VR)

Resa: 60 Q.li/ ha

Sistema di allevamento: Pergola Veronese

Vendemmia: Manuale e successivo appassimento per 40-50 giorni

Fermentazione: Tradizionale (circa 25 giorni)

Invecchiamento: 36 mesi in Barriques

Affinamento: 8 mesi in bottiglia

Dimensione bottiglia: 8,40 cm (D) x 31 cm (H)

Peso lordo: 1,400 Kg

Volume: 750 ml

Dimensione cartone: 32 cm (LU) x 26 cm (LA) x 18,5 (H)

Peso cartone: 8,5 Kg

Contenuto cartone: 6 bottiglie

AZIENDA AGRICOLA PAOLO COTTINI

Fumane (VR)

tel. +39 045 2233198

info@paolocottini.it | www.paolocottini.it

📍 @paolocottiniwinery

📌 Paolo Cottini