



PAOLO COTTINI
Paolo Cottini



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. Vino rotondo ottenuto dalle migliori varietà di corvina lasciate appassire per circa 30 giorni. Dopo una lunga fermentazione in tini troncoconici di rovere di slavia 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° in bicchieri ampi.

Nome: Castrum IGT Rosso Veronese

Grado alcolico: 14,5% vol.

Produttore: Azienda Agricola Paolo Cottini

Varietà: Corvina 100%

Origine: Castelrotto di San Pietro In Cariano (VR)

Resa: 60 Q.li/ ha

Sistema di allevamento: pergola veronese

Vendemmia: manuale e successivo appassimento per 30-40 giorni

Fermentazione: tradizionale (circa 25 giorni)

Invecchiamento: 20 mesi in barriques e 6 mesi in botte grande da 25 hl

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: 8,800 Kg

Contenuto cartone: 6 bottiglie

AZIENDA AGRICOLA PAOLO COTTINI

Castelrotto di San Pietro In Cariano (VR)

tel./ fax. +39 045 6837293

info@paolocottini.it | www.paolocottini.it