

## VALPOLICELLA CLASSICO DOC “IL PIGARO”

Il Valpolicella Villa Crine è la testimonianza schietta della tradizione e del territorio. Il termine Pigaro deriva da un'antica dicitura che in origine era “el Pì Caro” ovvero, il più caro, il più costoso, Italianizzato poi in Pigaro dovuto alla sua ristretta superficie in una posizione di grande pregio. È riportato in un'antica mappa risalente al 1861 dove si delineano già i confini e si attesta la proprietà alla famiglia. Prodotto da varietà autoctone Corvina, Rondinella e Molinara è un vino fatto di colori e profumi incantevoli come ciliegia, ribes e note di pepe verde. Al palato è vibrante e di gioiosa franchezza. Finale lungo e bilanciato. Un vino a tutto pasto.



<b>Denominazione</b>	Valpolicella DOC
<b>Vitigni</b>	Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%
<b>Terreni</b>	Vigneti situati su altitudine da 200 a 300 m s.l.m. Suoli di argilla, alluvionali ghiaiosi e tufacei con rocce marine calcaree.
<b>Vigneti</b>	Allevamento a pergola. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 90 q.li / ha
<b>Vendemmia</b>	Raccolta manuale da fine settembre fino alla prima decade di ottobre, a seconda dell'annata.
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e pigiatura soffice in serbatoi di acciaio nel mese di novembre. Affinamento in acciaio per 6 mesi.
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Rosso porpora brillante. Bouquet fragrante dove alle note fruttate di ciliegia e ribes, si uniscono sentori di pepe e note verdi. In bocca è fresco e piacevolissimo. Chiusura persistente.
<b>Gradazione alcolica</b>	13% vol.
<b>Abbinamenti</b>	Piatti della tradizione veronese e a base di carne come pasta con il ragù, ravioli di carne, arrostiti, carni alla brace. Bigoli all'anatra, pasticcio di ragù.
<b>Servizio</b>	Temperatura di servizio ideale 16 / 18°C.