

La Collina dei Ciliegi

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Amarone della Valpolicella

Vitigno Corvina, Corvinone, Rondinella

Tipologia del terreno Terreno argilloso e calcareo

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Raccolta manuale dei grappoli nella seconda decade di settembre. Appassimento: appassimento in fruttai per circa 100 giorni, con calo ponderale del 40%. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 15°-20°C. 25 giorni di fermentazione con rimontaggi giornalieri periodici.

Invecchiamento 12 mesi circa in barriques e tonneauaux di rovere francese. 8 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato scuro e brillante.

Profumo Al naso un bouquet complesso e sontuoso. Le piacevoli sfumature iniziali di marasca e confettura sono poi avvolte dalle spezie e da un delicato finale di cuoio.

Sapore Pieno, avvolgente, forte e garbato allo stesso tempo, con un finale lungo ed equilibrato.

Abbinamenti Cacciagione in umido e alla brace, brasati, formaggi a lunga stagionatura e cucina agrodolce.



GREZZANA / VENETO



ANNO DI FONDAZIONE | 2010



VITIGNI | CORVINA, CORVINONE,
RONDINELLA, GARGANEGA, CHARDONNAY



ENOLOGO | PAOLO POSENATO (enologo)
STEFANO CAPPÀ (enotecnico)
SIMONE INTERDONATO (agronomo)
Lydia e Claude Bourguignon (consulenti esterni)

