

La Collina dei Ciliegi

CAMPONI

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Veneto

Vitigno 100% Corvina

Tipologia del terreno Terreno argilloso e calcareo

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli più belli e meglio esposti al sole. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 24°-26°C. 10 giorni di macerazione con rimontaggi e delestage giornalieri.

Invecchiamento 6 mesi in vasche di acciaio inox e 3 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Al naso si esprime con note di fragoline selvatiche, ciliegia croccante e viola.

Sapore Al palato colpisce per la beva scattante e succosa allungando nel finale con una spiccata sapidità.

Abbinamenti Questa particolare espressione di Corvina in purezza si accompagna ad antipasti all'italiana, minestre e piatti di pasta ma è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce.



GREZZANA / VENETO



ANNO DI FONDAZIONE | 2010



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



VITIGNI | CORVINA, CORVINONE,
RONDINELLA, GARGANEGA, CHARDONNAY

