

La Collina dei Ciliegi

FORMIGA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Valpolicella

Vitigno Corvina, Corvinone, Rondinella

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 22°-24°C. 10 giorni di macerazione con delle lestage rimontaggi giornalieri periodici.

Invecchiamento 6 mesi in vasche di acciaio inox, 2 mesi di botte grande e 3 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso e profondo.

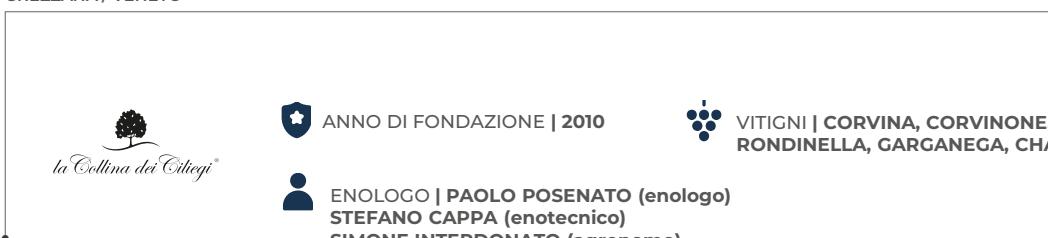
Profumo Al naso si esprime con note di fragoline selvatiche, ribes e spezie dolci.

Sapore Al palato vellutato e armonioso, pieno e rotondo pur mantenendo un nervo vivace.

Abbinamenti Primi piatti di pasta dai sughi elaborati, carni rosse alla griglia e pesci grassi.



GREZZANA / VENETO



ANNO DI FONDAZIONE | 2010



ENOLOGO | PAOLO POSENATO (enologo)

STEFANO CAPPA (enotecnico)

SIMONE INTERDONATO (agronomo)

Lydia e Claude Bourguignon (consulenti esterni)



VITIGNI | CORVINA, CORVINONE,
RONDINELLA, GARGANEGA, CHARDONNAY



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI