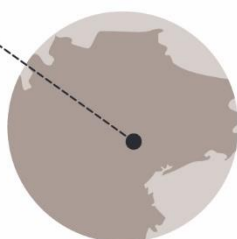


LA COLLINA DEI CILIEGI

GRAZZANA / VENETO



VENETO
GREZZANA
LOCALITÀ ERBIN
43° 31' 51" N
11° 03' 26" E



ANNO DI
FONDAZIONE
2010



VITIGNI
CORVINA / CORVINONE /
RONDINELLA / TEROLDEGO /
GARGANEGA / CHARDONNAY /
PINOT BIANCO



ESTENSIONE
TERRITORIO
33 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
130.000

VITIGNO

Corvina, Corvinone e Rondinella

TIPOLOGIA DI 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 delestage rimontaggi giornalieri periodici.

AFFINAMENTO

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

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso si esprime con note di fragoline selvatiche, ribes e spezie dolci. 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.

FORMIGA



la Collina dei Ciliegi



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com