



VISCONTI43

LA COLLINA DEI CILIEGI

Schede tecniche



la Collina dei Ciliegi®

La Collina dei Ciliegi

BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

Vitigno Garganega, Chardonnay

Tipologia del terreno Terreno argilloso e calcareo

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Pigia-diraspatura delle uve. Breve criomacerazione sulle bucce. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 14°-18°C. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo scarico, bollina fine.

Profumo I profumi sono delicati e fruttati.

Sapore L'attacco è teso e finale piacevolissimo, un vino agile e divertente da bere

Abbinamenti Perfetto e godibile come aperitivo, ma straordinario con crudità di mare.




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)

La Collina dei Ciliegi

CÀ DEL MORO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Veneto

Vitigno 100% Garganega

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. Pigiadiraspatura delle uve, breve criomacerazione e pressatura soffice. Temperatura controllata tra i 14°- 16°C.

Invecchiamento 6 mesi sulle fecce nobili in vasche di acciaio inox e 1 mese in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino scarico.

Profumo Al naso si esprime con note di fiori bianchi freschi e frutta a polpa bianca.

Sapore In bocca è morbido, fresco ed estremamente piacevole.

Abbinamenti Ottimo con risotti e secondi piatti a base di pesce, interessante l'abbinamento con formaggi di capra freschi e di pecora.




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)

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

 VITIGNI | CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, GARGANEGA, CHARDONNAY



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

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 delestage rimontaggi giornalieri periodici.

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

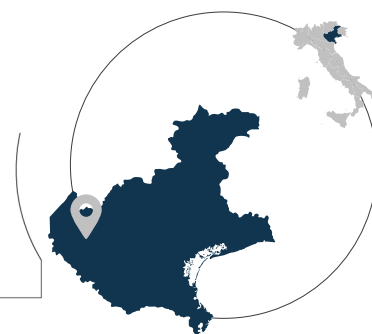
NOTE ORGANOLETTICHE

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

 VITIGNI | CORVINA, CORVINONE,
RONDINELLA, GARGANEGA, CHARDONNAY



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

La Collina dei Ciliegi

MACIÒN

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Valpolicella Ripasso Superiore

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 26°-28°C. 15 giorni di macerazione con delestage e rimontaggi giornalieri. Rifermentazione del Valpolicella giovane vinificato a fine settembre sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto per circa 10 giorni.

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

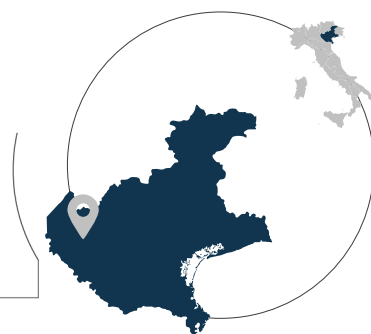
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso porpora intenso con riflessi violacei.

Profumo Al naso si esprime con note di piccoli frutti rossi, fiori appassiti e raffinate note balsamiche.

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

Abbinamenti In tavola si trova molto bene con arrosti classici e primi piatti, come paste ripiene o al forno, provatelo con qualche scaglia di Monteveronese DOP.




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)

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)

La Collina dei Ciliegi

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Amarone della Valpolicella

Vitigno Corvina, Rondinella

Tipologia del terreno Terreno argilloso e calcareo

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Cacciagione in umido e alla brace, brasati, formaggi a lunga stagionatura e cucina agrodolce. Appassimento in fruttaiolo con calo ponderale del 45- 50%. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 15°- 18°C. Svinatura del vino ancora dolce, raffreddamento e pulizia del vino con diversi travasi per evitare il proseguimento della fermentazione alcolica. 20 giorni di macerazione con frequenti rimontaggi.

Invecchiamento 12 mesi circa in barriques di rovere francese. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino con riflessi granato.

Profumo Al naso ricco di spezie dolci ed esotiche accompagnate dalla tipica nota di frutta candita.

Sapore Il sorso presenta un tannino setoso ed avvolgente. Il finale è lungo e balsamico.

Abbinamenti Vino perfetto per dolci a base di cioccolato sia fondente che al latte, buonissimo con formaggi erborinati, anche piccanti, ma provatelo anche da solo o accompagnato ad un buon sigaro Toscano.




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)

Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.


VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

La Collina dei Ciliegi

PERATARA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Valpolicella Superiore

Zona produttiva Nel comune di Grezzana. Vigneto Peratara di 4,5 ha, tra i 550 e i 570 metri s.l.m.

Vitigno Corvina, Corvinone, Rondinella

Tipologia del terreno Terreno marno-calcareo particolarmente ricco di scheletro di origine Cretacica.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Raccolta manuale dei grappoli. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox tra i 22°24°C. 10 giorni di macerazione con rimontaggi giornalieri periodici.

Invecchiamento 2 anni di affinamento tra botte grande, tonneau, barrique e anfora. Ulteriore affinamento di un anno in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore granato brillante con sfumature rosso rubino.

Profumo Al naso si presenta con aromi di ciliegie, violette e frutti di bosco, note complesse di erbe aromatiche e una leggera speziatura.

Sapore Il palato è pieno e ricco, con una struttura vellutata data dal tannino perfettamente integrato. La mineralità del terreno calcareo e l'acidità permettono una grande persistenza degli aromi, con un finale fresco e preciso.

Abbinamenti Si abbina con primi piatti dai sughi corposi, arrostiti e carni bianche, formaggi di media stagionatura. Da provare anche con piatti speziati della cucina orientale o bolliti della tradizione veronese.



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)



La Collina dei Ciliegi

PREA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Bianco Verona

Zona produttiva Nel comune di Grezzana. Vigneto Prea di 3,8 ha, tra i 560 e i 610 metri s.l.m.

Vitigno Corvina, Corvinone, Rondinella

Tipologia del terreno Terreno marno-calcareo particolarmente ricco di scheletro di origine Cretacica.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Pressatura soffice a grappolo intero delle uve e successiva fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata tra i 16°-18°C.

Invecchiamento 2 anni di affinamento tra cemento e Clayver. Ulteriore affinamento di sei mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati.

Profumo Al naso si trovano note di pepe bianco ed erbe officinali, unite a frutti esotici e fiori bianchi, il tutto perfettamente stratificato.

Sapore Il palato è pieno, fresco, note di frutto maturo, con un'acidità perfettamente integrata. La mineralità e l'acidità, data dal suolo calcareo, lo rendono vivace e con una lunghezza e persistenza straordinaria.

Abbinamenti La mineralità e l'acidità lo rendono ideale da abbinare con piatti elaborati, come un baccalà mantecato, un risotto alla Milanese, un petto d'anatra o un foie gras. Da provare anche con piatti orientali, i quali prediligono vini sapidi e minerali.




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)



La Collina dei Ciliegi

CILIEGIO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Amarone della 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. Appassimento in fruttai per circa 100 giorni con calo ponderale del 40%. Ulteriore selezione dei grappoli migliori all'interno del fruttai diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 15°-20°C. 30 giorni di macerazione (di cui 10 a freddo) con delestage giornalieri e leggeri rimontaggi.

Invecchiamento 36 mesi in barriques e tonneau nuovi di rovere francese. 8 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato fitto e brillante.

Profumo Al naso un'esplosione di ciliegia sottospirito e confettura di prugna con finale di spezie dolci e cacao.

Sapore Colpisce per la pienezza del sorso che mette in luce grande potenza senza rinunciare all'agilità. Termina con un tannino ben presente ma che non aggredisce il palato anzi lo accarezza con dolcezza.

Abbinamenti Chiama piatti di grandissima struttura e profondità. Interessante l'abbinamento con formaggi di grande stagionatura e la selvaggina. Con l'invecchiamento è interessante abbinarlo alla cioccolata fondente e farne vino da meditazione.




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)

La Collina dei Ciliegi

CILIEGIO ARMANDO GIANOLLI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Amarone della Valpolicella Riserva

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. Successivamente le uve vengono appassite in cassetta per circa 4 mesi, seguendo scrupolosamente la tecnica tradizionale. A metà gennaio, con la diraspatura e la pigiatura delle uve appassite, inizia la fermentazione, partendo da una temperatura di 5-6°C per arrivare a 18°- 20°C nella fase finale. 35 giorni circa di macerazione con delestage e rimontaggi giornalieri.

Invecchiamento 60 mesi in barriques e tonneau di rovere francese, 42 mesi in legni esausti. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato.

Profumo Al naso una nota esplosiva di confettura di marasche accompagnata da una rinfrescante nota di rabarbaro che nel finale lascia il passo a intriganti erbe aromatiche.

Sapore Il sorso è di grande spessore e profondità dove l'alcolicità trova nella vivace acidità e in elegantissimi tannini un equilibrio unico.

Abbinamenti L'evoluzione del vino lo rende straordinario con i grandi piatti della tradizione italiana, dalle carni brasate fino agli arrostiti di selvaggina; provatelo anche da solo, la sua complessità lo rende perfetto come vino da meditazione.




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)

Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.


VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

La Collina dei Ciliegi

ERBIN

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Amarone della Valpolicella Riserva

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. Successivamente le uve vengono appassite in cassetta per circa 4 mesi, seguendo scrupolosamente la tecnica tradizionale. A metà gennaio, con la diraspatura e la pigiatura delle uve appassite, inizia la fermentazione, partendo da una temperatura di 5-6°C per arrivare a 18°- 20°C nella fase finale. 35 giorni circa di macerazione con delestage e rimontaggi giornalieri.

Invecchiamento 60 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, 66 mesi in legni esausti. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato intenso.

Profumo Al naso note di frutto maturo e spezie dolci per terminare con un'elegante nota di tabacco.

Sapore Vellutato e armonioso, al palato è pieno e rotondo pur mantenendo un nervo vivace e intenso.

Abbinamenti L'evoluzione del vino lo rende straordinario con i grandi piatti della tradizione italiana, dalle carni brasate fino agli arrostiti di selvaggina; provatelo anche da solo, la sua complessità lo rende perfetto come vino da meditazione.




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)