

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.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso porpora intenso con riflessi violacei. Al naso si esprime con note di piccoli frutti rossi, fiori appassiti e raffinate note balsamiche. 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.

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.

AFFINAMENTO

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

MACIÒN



la Collina dei Ciliegi



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com