

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, tonneaux, barrique e anfora. Ulteriore affinamento di un anno in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore granato brillante con sfumature rosso rubino.

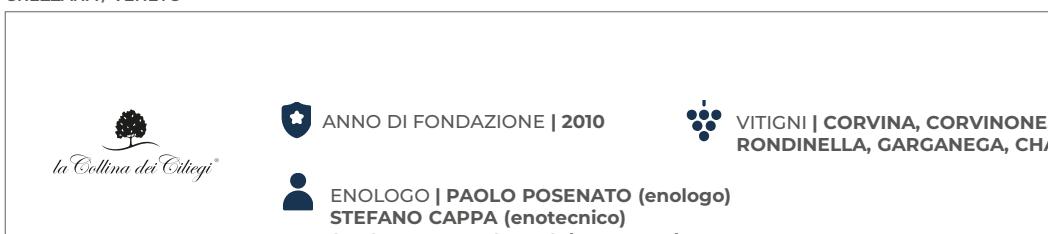
Profumo Al naso si presenta con aromi di ciliegie, violette e frutti di bosco, note complesse di erbe aromatiche e una leggera speziatura.

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, arrosti 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



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



VITIGNI | CORVINA, CORVINONE,
RONDINELLA, GARGANEGA, CHARDONNAY

