

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)

