

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.

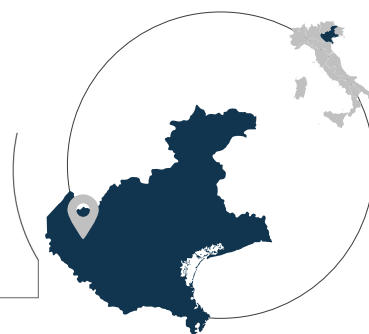
**Profumo** Al naso si trovano note di pepe bianco ed erbe officinali, unite a frutti esotici e fiori bianchi, il tutto perfettamente stratificato.

**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)



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI