

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

Raccolta manuale dei grappoli nella seconda decade di settembre.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso granato scuro e brillante. 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. 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.

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.

AFFINAMENTO

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

AMARONE



la Collina dei Ciliegi®



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com