

La Collina dei Ciliegi

PREA ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Rosso Verona

Zona produttiva Nel comune di Grezzana. Vigneto Prea di 7,09 ha, tra i 560 e i 610 metri s.l.m.

Vitigno Corvina Veronese, Teroldego

Tipologia del terreno Terreno marno-calcareo particolarmente ricco di scheletro di origine Cretacica.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Pigia-diraspatura delle uve e successiva fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata tra i 18°-20°C.

Invecchiamento 2 anni di affinamento tra cemento e botte grande. Ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo rosso rubino brillante.

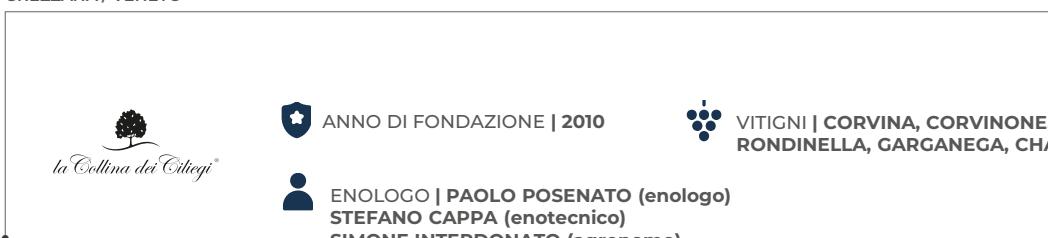
Profumo Al naso si trovano note di lamponi, ribes e piccoli frutti rossi accompagnati da una delicata nota speziata e di erbe officinali rendendo il tutto perfettamente stratificato.

Sapore Il palato è pieno, fresco, 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 elaborati come cacciagione ma anche primi piatti. Come suo fratello bianco da provare anche con piatti orientali, i quali prediligono vini sapidi e minerali.



GREZZANA / VENETO



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.