

La Collina dei Ciliegi

BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

Vitigno Garganega, Chardonnay

Tipologia del terreno Terreno argilloso e calcareo

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Pigia-diraspatura delle uve. Breve criomacerazione sulle bucce. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 14°-18°C. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo scarico, bollina fine.

Profumo I profumi sono delicati e fruttati.

Sapore L'attacco è teso e finale piacevolissimo, un vino agile e divertente da bere

Abbinamenti Perfetto e godibile come aperitivo, ma straordinario con crudità di mare.



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