

La Collina dei Ciliegi

CILIEGIO ARMANDO GIANOLLI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Amarone della Valpolicella Riserva

Vitigno Corvina, Corvinone, Rondinella

Tipologia del terreno Terreno argilloso e calcareo.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli più belli e meglio esposti al sole. Successivamente le uve vengono appassite in cassetta per circa 4 mesi, seguendo scrupolosamente la tecnica tradizionale. A metà gennaio, con la diraspatura e la pigiatura delle uve appassite, inizia la fermentazione, partendo da una temperatura di 5-6°C per arrivare a 18°- 20°C nella fase finale. 35 giorni circa di macerazione con delestage e rimontaggi giornalieri.

Invecchiamento 60 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, 42 mesi in legni esausti. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

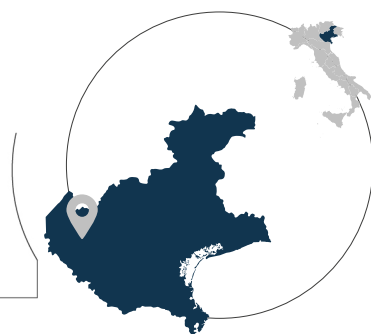
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato.

Profumo Al naso una nota esplosiva di confettura di marasche accompagnata da una rinfrescante nota di rabarbaro che nel finale lascia il passo a intriganti erbe aromatiche.

Sapore Il sorso è di grande spessore e profondità dove l'alcolicità trova nella vivace acidità e in elegantissimi tannini un equilibrio unico.

Abbinamenti L'evoluzione del vino lo rende straordinario con i grandi piatti della tradizione italiana, dalle carni brasate fino agli arrosti di selvaggina; provatelo anche da solo, la sua complessità lo rende perfetto come vino da meditazione.



GREZZANA / VENETO



ANNO DI FONDAZIONE | 2010



ENOLOGO | PAOLO POSENATO (enologo)
STEFANO CAPPA (enotecnico)
SIMONE INTERDONATO (agronomo)
Lydia e Claude Bourguignon (consulenti esterni)



VITIGNI | CORVINA, CORVINONE,
RONDINELLA, GARGANEGA, CHARDONNAY



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGALLI