

La Collina dei Ciliegi

CILIEGIO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Amarone della Valpolicella

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. Appassimento in fruttai per circa 100 giorni con calo ponderale del 40%. Ulteriore selezione dei grappoli migliori all'interno del fruttai diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 15°-20°C. 30 giorni di macerazione (di cui 10 a freddo) con delestage giornalieri e leggeri rimontaggi.

Invecchiamento 36 mesi in barriques e tonneau nuovi di rovere francese. 8 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato fitto e brillante.

Profumo Al naso un'esplosione di ciliegia sottospirito e confettura di prugna con finale di spezie dolci e cacao.

Sapore Colpisce per la pienezza del sorso che mette in luce grande potenza senza rinunciare all'agilità. Termina con un tannino ben presente ma che non aggredisce il palato anzi lo accarezza con dolcezza.

Abbinamenti Chiama piatti di grandissima struttura e profondità. Interessante l'abbinamento con formaggi di grande stagionatura e la selvaggina. Con l'invecchiamento è interessante abbinarlo alla cioccolata fondente e farne vino da meditazione.



GREZZANA / VENETO



ANNO DI FONDAZIONE | 2010



VITIGNI | CORVINA, CORVINONE,
RONDINELLA, GARGANEGA, CHARDONNAY



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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.


VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI