

La Collina dei Ciliegi

MACIÒN

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Valpolicella Ripasso Superiore

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. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 26°-28°C. 15 giorni di macerazione con delestage e rimontaggi giornalieri. Rifermentazione del Valpolicella giovane vinificato a fine settembre sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto per circa 10 giorni.

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso porpora intenso con riflessi violacei.

Profumo Al naso si esprime con note di piccoli frutti rossi, fiori appassiti e raffinate note balsamiche.

Sapore Al palato vellutato e armonioso, pieno e rotondo pur mantenendo un nervo vivace ed intenso.

Abbinamenti In tavola si trova molto bene con arrostiti classici e primi piatti, come paste ripiene o al forno, provatelo con qualche scaglia di Monteveronese DOP.



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