

La Collina dei Ciliegi

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Amarone della Valpolicella

Vitigno Corvina, Rondinella

Tipologia del terreno Terreno argilloso e calcareo

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Cacciagione in umido e alla brace, brasati, formaggi a lunga stagionatura e cucina agrodolce. Appassimento in fruttaiolo con calo ponderale del 45- 50%. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 15°- 18°C. Svinatura del vino ancora dolce, raffreddamento e pulizia del vino con diversi travasi per evitare il proseguimento della fermentazione alcolica. 20 giorni di macerazione con frequenti rimontaggi.

Invecchiamento 12 mesi circa in barriques di rovere francese. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino con riflessi granato.

Profumo Al naso ricco di spezie dolci ed esotiche accompagnate dalla tipica nota di frutta candita.

Sapore Il sorso presenta un tannino setoso ed avvolgente. Il finale è lungo e balsamico.

Abbinamenti Vino perfetto per dolci a base di cioccolato sia fondente che al latte, buonissimo con formaggi erborinati, anche piccanti, ma provatelo anche da solo o accompagnato ad un buon sigaro Toscano.



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.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI