

41° *AutoCapital*

In prova

Fiat 500X DolceVita Hybrid (RED)
Volkswagen Taigo
Škoda Octavia Wagon RS IV
Dacia Duster Eco-G
DS 9 E-TENSE

New

RANGE ROVER SPORT

Novità

Lamborghini Urus Performante
Dacia Manifesto

Historique

Ferrari 410 Sport Spider
Raduno Maserati Biturbo



SPECIALE DACIA, IL NUOVO DESIGN

SPECIALE OPEL PLUG-IN HYBRID

Le nuove quotazioni delle auto storiche

ISSN 1120-4354



9 771120 435003

20010

Prezzi edicola estero: AUT 9,50 euro • BE 9,00 euro • PTF 8,50 euro • ONT 8,50 euro • E 8,50 euro • CH CT 9,00 CHF • CH 9,50 CHF



In vino veritas

Amarone della Valpolicella

— La Collina dei Ciliegi —

L'azienda vinicola La Collina dei Ciliegi nasce dalla passione della famiglia Gianolli per la terra, l'agricoltura e il vino, sua massima espressione nel territorio veronese.

Massimo Gianolli, imprenditore di successo e appassionato di vini sin dalla giovinezza, incontra Stefano Falla, anch'esso grande appassionato, e insieme danno vita a una piccola produzione nel 2005, selezionando l'uva destinata al loro primo Amarone. Vino che, come recita la rigida norma del disciplinare di produzione, viene alla luce solo due anni più tardi (quattro anni per la riserva). L'azienda e i vigneti si trovano in Veneto, sulle colline della Valpantena, nei pressi di Verona. Una tenuta di 58 ettari allietata sia da vigne che da ciliegeti (di qui la denominazione del marchio), prati e splendidi boschi. La Collina dei Ciliegi è nota per i rossi decisi e intensi come l'Amarone, la Corvina, il Valpolicella Superiore, il Valpolicella Superiore Ripasso e i bianchi, più freschi e delicati, come la Garganega. I vini de La Collina dei Ciliegi, oggi sono destinati prevalentemente al canale Ho.Re.Ca di qualità e a intenditori privati. L'Amarone della Valpolicella nasce da vitigni Corvina, Corvinone e Rondinella che sorgono su terreni argillosi e calcarei. Il sistema di allevamento Guyot precede la vinificazione con raccolta manuale dei grappoli nella seconda decade di settembre, in condizioni ambientali standard. L'appassimento avviene in fruttai per circa 100 giorni, con calo ponderale del 40%. Seguono la diraspatura e la pigiatura soffice delle uve e la successiva fermentazione, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 15°-20°C, per un periodo di 25 giorni con rimontaggi giornalieri periodici. L'affinamento prevede 12 mesi circa in barriques e tonneaux di rovere francese, con successivi 6 mesi di permanenza in bottiglia.



SCHEDA TECNICA

COLORE:
Rosso granato scuro e brillante.

PROFUMO:
Al naso un bouquet complesso e sontuoso, con piacevoli sfumature di marasca e confettura avvolte da spezie e da delicate note di cuoio.

SAPORE:
Pieno, avvolgente, forte e garbato allo stesso tempo, con un finale lungo ed equilibrato.

ABBINAMENTI:
Cacciagione in umido e alla brace, brasati, formaggi a lunga stagionatura e cucina agrodolce.

