

LA COLLINA DEI CILIEGI GRAZZANA / VENETO

AMARONE RISERVA CILIEGIO ARMANDO GIANOLLI



VENETO
GREZZANA
LOCALITÀ ERBIN
43° 31' 51" N
11° 03' 26" E



ANNO DI
FONDAZIONE
2010



VITIGNI
CORVINA / CORVINONE /
RONDINELLA / TEROLDEGO /
GARGANEGA / CHARDONNAY /
PINOT BIANCO



ESTENSIONE
TERRITORIO
33 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
130.000

VITIGNO

Corvina, Corvinone e Rondinella

TIPOLOGIA DI 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.

NOTE DEGUSTATIVE

Affascinante e vivace rosso granato. 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. 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 arrostiti di selvaggina; provatelo anche da solo, la sua complessità lo rende perfetto come vino da meditazione.

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.

AFFINAMENTO

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



la Collina dei Ciliegi®



Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com