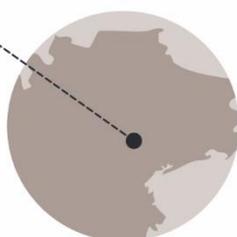


LA COLLINA DEI CILIEGI

GRAZZANA / VENETO



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

Rosso granato fitto e brillante. Al naso un'esplosione di ciliegia sottospirito e confettura di prugna con finale di spezie dolci e cacao. 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.

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.

AFFINAMENTO

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

AMARONE CILIEGIO



la Collina dei Ciliegi



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com