

LA COLLINA DEI CILIEGI

GRAZZANA / VENETO

AMARONE RISERVA ERBIN



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 intenso. Al naso note di frutto maturo e spezie dolci per terminare con un'elegante nota di tabacco. Vellutato e armonioso, pieno e rotondo pur mantenendo un nervo vivace ed intenso.

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 incassetta 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. 30 giorni circa di macerazione con delestage e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

60 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, 66 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