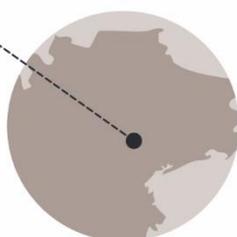


LA COLLINA DEI CILIEGI  
GRAZZANA / VENETO



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**

Garganega

**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. Pigiadiraspatura delle uve, breve criomacerazione e pressatura soffice. Temperatura controllata tra i 14°- 16°C.

**AFFINAMENTO**

6 mesi sulle fecce nobili in vasche di acciaio inox e 1 mese in bottiglia.

**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore giallo paglierino scarico, al naso si esprime con note di fiori bianchi freschi e frutta a polpa bianca, in bocca è morbido, fresco ed estremamente piacevole.

**ABBINAMENTI**

Ottimo con risotti e secondi piatti a base di pesce, interessante l'abbinamento con formaggi di capra freschi e di pecora.

CA' DEL MORO



*la Collina dei Ciliegi*



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com