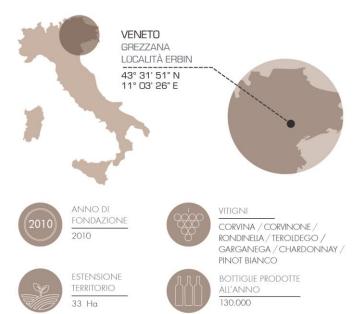


## LA COLLINA DEI CILIEGI GRAZZANA / VENETO



## **VITIGNO**

Corvina

### 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. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 24°-26°C. 10 giorni di macerazione con rimontaggi e delestage giornalieri.

#### **AFFINAMENTO**

6 mesi in vasche di acciaio inox e 3 mesi in bottiglia.

#### **NOTE DEGUSTATIVE**

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si esprime con note di fragoline selvatiche, ciliegia croccante e viola. Al palato colpisce per la beva scattante e succosa allungando nel finale con una spiccata sapidità.

#### **ABBINAMENTI**

Questa particolare espressione di Corvina in purezza si accompagna ad antipasti all'italiana, minestre e piatti di pasta ma è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce.

# **CAMPONI**





#### Visconti 43 S.r.l.

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