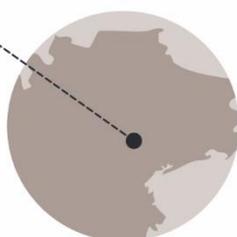


LA COLLINA DEI CILIEGI

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 marno-calcareo particolarmente ricco di scheletro di origine Cretacica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso granato brillante con sfumature rosso rubino. Al naso si presenta con aromi di ciliegie, violette e frutti di bosco, note complesse di erbe aromatiche e una leggera speziatura. Il palato è pieno e ricco, con una struttura vellutata data dal tannino perfettamente integrato. La mineralità del terreno calcareo e l'acidità permettono una grande persistenza degli aromi, con un finale fresco e preciso

ABBINAMENTI

Si abbina con primi piatti dai sughi corposi, arrostiti e carni bianche, formaggi di media stagionatura. Da provare anche con piatti speziati della cucina orientale o bolliti come dalla tradizione Veronese

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale dei migliori grappoli esclusivamente nel vigneto 'Peratara'. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox tra i 22°-24°C. 10 giorni di macerazione con rimontaggi giornalieri periodici

AFFINAMENTO

2 anni di affinamento tra botte grande, tonneaux, barrique e anfora. Ulteriore affinamento di un anno in bottiglia

PERATARA



la Collina dei Ciliegi®



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com