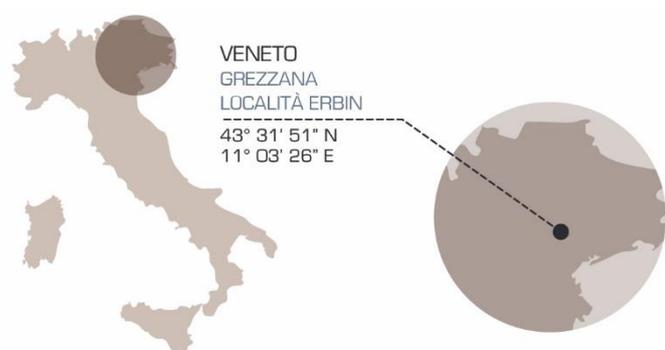


LA COLLINA DEI CILIEGI

GREZZANA / 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

IGT Bianco Verona

VITIGNO

Garganega, Pinot Bianco,
Chardonnay

GRADO ALCOLICO

13%

ZONA DI PRODUZIONE

Grezzana, nel vigneto Prea di
circa 3,8 ha, tra i 560 e i 610m
slm.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Al naso si trovano note di pepe bianco ed erbe officinali, unite a frutti esotici e fiori bianchi, il tutto perfettamente stratificato. Il palato è pieno, fresco, note di frutto maturo, con un'acidità perfettamente integrata. La mineralità e l'acidità, data dal suolo calcareo, lo rendono vivace e con una lunghezza e persistenza straordinaria.

ABBINAMENTI

La mineralità e l'acidità lo rendono ideale da abbinare con piatti elaborati, come un baccalà mantecato, un risotto alla Milanese, un petto d'anatra o un foie gras. Da provare anche con piatti orientali, i quali prediligono vini sapidi e minerali.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice a grappolo intero delle uve e successiva fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata tra i 16°-18°C. 2 anni di affinamento tra cemento e Clayver. Ulteriore affinamento di sei mesi in bottiglia.

TIPOLOGIA TERRENO

Terreno marno-calcareo particolarmente ricco di scheletro di origine Cretacica. Il nome del vigneto richiama la composizione del terreno: Prea in dialetto veronese significa pietra.

PREA



la Collina dei Ciliegi®



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it