

## 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 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.

Appassimento in fruttai con calo ponderale del 45- 50%. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 15°-18°C. Svinatura del vino ancora dolce, raffreddamento e pulizia del vino con diversi travasi per evitare il proseguimento della fermentazione alcolica. 20 giorni di macerazione con frequenti rimontaggi.

### AFFINAMENTO

12 mesi circa in barriques di rovere francese. Affinamento in bottiglia di 6 mesi

### NOTE DEGUSTATIVE

Alla vista si presenta di un rosso rubino con riflessi granato. Al naso ricco di spezie dolci ed esotiche accompagnate dalla tipica nota di frutta candita. Tannino setoso ed avvolgente, finale lungo e balsamico.

### ABBINAMENTI

Vino perfetto per dolci a base di cioccolato sia fondente che al latte, buonissimo con formaggi erborinati, anche piccanti, ma provatelo anche da solo o accompagnato ad un buon sigaro Toscano.

## RECIOTO



*la Collina dei Ciliegi®*



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com