

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

**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



la Collina dei Ciliegi



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com