

La Collina dei Ciliegi

ERBIN

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Amarone della Valpolicella Riserva

Vitigno Corvina, Corvinone, Rondinella

Tipologia del 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. Successivamente le uve vengono appassite in cassetta per circa 4 mesi, seguendo scrupolosamente la tecnica tradizionale. A metà gennaio, con la diraspatura e la pigiatura delle uve appassite, inizia la fermentazione, partendo da una temperatura di 5-6°C per arrivare a 18°- 20°C nella fase finale. 35 giorni circa di macerazione con delestage e rimontaggi giornalieri.

Invecchiamento 60 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, 66 mesi in legni esausti. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato intenso.

Profumo Al naso note di frutto maturo e spezie dolci per terminare con un'elegante nota di tabacco.

Sapore Vellutato e armonioso, al palato è pieno e rotondo pur mantenendo un nervo vivace e intenso.

Abbinamenti L'evoluzione del vino lo rende straordinario con i grandi piatti della tradizione italiana, dalle carni brasate fino agli arrostiti di selvaggina; provatelo anche da solo, la sua complessità lo rende perfetto come vino da meditazione.




GREZZANA / VENETO



 ANNO DI FONDAZIONE | 2010

 VITIGNI | CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, GARGANEGA, CHARDONNAY



 ENOLOGO | PAOLO POSENATO (enologo)
STEFANO CAPPÀ (enotecnico)
SIMONE INTERDONATO (agronomo)
Lydia e Claude Bourguignon (consulenti esterni)

Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.


VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI