

La Collina dei Ciliegi

PREA BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Bianco Verona

Zona produttiva Nel comune di Grezzana. Vigneto Prea di 3,8 ha, tra i 560 e i 610 metri s.l.m.

Vitigno Garganega, Pinot Bianco e Chardonnay

Tipologia del terreno Terreno marno-calcareo particolarmente ricco di scheletro di origine Cretacica.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Pressatura soffice a grappolo intero delle uve e successiva fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata tra i 16°-18°C.

Invecchiamento 2 anni di affinamento tra cemento e Clayver. Ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati.

Profumo Al naso si trovano note di pepe bianco ed erbe officinali, unite a frutti esotici e fiori bianchi, il tutto perfettamente stratificato.

Sapore 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.




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