ACQUISTATO IL .....

# Spumante Brut "La Collina dei Ciliegi"




## Agile e divertente da bere

Per una cantina, come La Collina dei Ciliegi che fa dei grandi vini rossi un punto di vanto, la presenza di un vino piacevolmente beverino come il Brut rappresenta una simpatica eccezione. E' uno Charmat, o meglio un metodo Martinotti, elaborato dalla bella cantina di Erbin partendo da Chardonnay e Garganega. Uve raccolte a piena maturazione, e lavorate con una grande attenzione all'estrazione degli aromi primari. Quindi pigiodiraspatura seguita da una breve criomacerazione sulle bucce. Segue una pressatura soffice e la delicata fase di fermentazione a temperatura controllata. Il vino base così ottenuto, poi, viene avviato alla cosiddetta fase di presa di spuma, sempre nel rispetto della catena del freddo, in autoclave. Nasce così una bollicina di grande piacevolezza, caratterizzata da un bel colore giallo paglierino scarico e un perlage fine. In bocca è teso e piacevolissimo. Un vino agile e divertente da bere, adatto a ogni occasione. Perfetto come aperitivo, sa valorizzare al meglio anche piatti delicati e raffinati come le cruditè di mare.

"Peccato avere solo cinque sensi". E peccato avere solo 24 ore in un giorno, 365 giorni in un anno. Specie se ti chiami Massimo Gianolli e sei uno dei più eclettici e inarrestabili imprenditori italiani. Massimo, solide basi di famiglia nel mondo del credito, è il creatore di una piccola azienda vinicola boutique nel cuore della Valpolicella. Vigneti, cantina e Ca' del Moro "Wine Retreat" si trovano sulla collina di Erbin in Valpantena. Qui il clima è più mite e nascono vini di grande valore. E pensare che tutto ha avuto inizio con una piccola produzione nel 2005, selezionando l'uva destinata al "suo" primo Amarone. Oggi la tenuta si estende su circa 45 ettari, dove le vigne sono intervallate da lussureggianti ciliegeti. Oggi la Collina dei Ciliegi è presente con i suoi vini in Italia e su diversi mercati esteri, in particolare in Cina dove vanta ormai rapporti ampiamente consolidati, ma anche USA, Canada, Regno Unito, Germania e Paesi Scandinavi.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | marno-calcareo |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 4000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino spumante extra dry |
| **Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | 80% garganega 20% chardonnay |
| **Gradazione** | 12% vol |
| **Temp. Servizio** | 8 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Vinificazione: Pigia-diraspatura delle uve. Breve criomacerazione sulle bucce. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 14°-18°C. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave. |
| **Sensazioni** | Bollicina fine, attacco teso e finale piacevolissimo. Un vino agile e divertente da bere, adatto ad ogni occasione. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821