|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg  **ROSSO ITALIANO**  *VINO DA TAVOLA*  **Zona di produzione**  Adiacente a quella del Valpolicella.  **Varietà delle uve**  Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 10%, Merlot 10%.  **Dati analitici**  Alcool 11,5% Vol.  Acidità totale ca. 5,50 g/l.  **Vinificazione**  Fermentazione tradizionale a cappello sommerso, con controllo della temperatura, malolattica completamente svolta.  **Affinamento**  In contenitori di acciaio inox e ca. 3 mesi in bottiglia.  **Descrizione organolettica**  Colore rubino con sfumature violacee.  Profumo fruttato e vinoso con sentori di frutta rossa. Sapore fresco, morbido, equilibrato.  **Servizio**  18°C in bicchiere tulipano.  **Accostamenti:**  Piatti leggeri di carne, salumi, funghi e formaggi.  **Longevità:**  Si beve preferibilmente giovane. | C:\Users\chiara\Desktop\Rosso.jpg |