|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg**VALPOLICELLA***DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA***Zona di produzione**Valpolicella, colline a Nord di Verona.**Varietà delle uve**Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%.**Dati analitici**Alcool 12% Vol.Acidità totale ca. 5,50 g/l.**Vinificazione**Le uve vengono raccolte a mano e vinificate a temperatura controllata in tini d’acciaio con rimontaggi giornalieri. Al termine della fermentazione, che dura circa 8-10 gg, si separa il vino dalle vinacce.**Affinamento**In contenitori di acciaio inox e ca. 3 mesi in bottiglia.**Descrizione organolettica**Colore rubino acceso con sfumature violacee. Profumo fruttato con tipici sentori di ciliegia e delicate note speziate. Sapore fresco, secco ed armonico.**Servizio**16 - 18°C in bicchiere tulipano.**Accostamenti**Piatti leggeri a base di carne, funghi e formaggi.**Longevità**2 - 3 anni. | C:\Users\chiara\Desktop\Valpolicella.jpg |