|  |  |
| --- | --- |
| 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 |