|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg**AMARONE****DELLA VALPOLICELLA***DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA***CLASSICO****Zona di produzione**Valpolicella classica.**Varietà delle uve**Corvina, Corvinone e Rondinella, con appassimento delle uve per un periodo di circa 3 mesi.**Vinificazione**Diraspatura e pressatura soffice e delle uve appassite; fermentazione lunga a bassa temperatura.**Maturazione**ca. 24 mesi in botti di rovere da 20-30-50 hl.**Affinamento**ca. 6 mesi in bottiglia.**Dati analitici**Alcool: 15% Vol.Acidità totale: 5,8 g/l**Descrizione organolettica**Colore rosso rubino tendente al granato.Profumo caratteristico, con note di frutta rossa matura e fichi secchi, leggermente balsamiche e speziate.In bocca è delicato, equilibrato, con tannini morbidi, fresco, con una buona sapidità, fruttato e persistente.**Servizio**20° C.**Accostamenti**Carni alla brace, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.**Longevità**Se ben conservato, evolve per lungo tempo (8-10 anni). |  |