|  |  |
| --- | --- |
| 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). |  |