



ANTICHELLO

ROSSO ITALIANO VINO DA TAVOLA

ZONA DI PRODUZIONE

Veneto.

VARIETÀ DELLE UVE

Varietà a bacca rossa.

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.

DATI ANALITICI

Alcool: 11,5% Vol.

Acidità totale: ca. 5,50 g/l.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rubino con sfumature violacee.

Profumo fruttato e vinoso con sentori di frutta rossa. Sapore fresco, morbido, equilibrato.

SERVIZIO

18°C.

ACCOSTAMENTI

Piatti leggeri di carne, salumi, funghi e formaggi.

LONGEVITÀ

Si beve preferibilmente giovane.

