



# ANTICHELLO

## VALPOLICELLA RIPASSO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA SUPERIORE

### ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella.

### VARIETÀ DELLE UVE

Corvina, Rondinella e Corvinone.

### VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura delle uve, fermentazione a temperatura controllata, con macerazione delle bucce per ca. 10 giorni.

Il liquido ottenuto viene fatto rifermentare a contatto con le bucce delle uve dell'Amarone e Recioto.

### MATURAZIONE

Dai 6 agli 8 mesi in botti di rovere.

### AFFINAMENTO

ca. 3 mesi in bottiglia.

### DATI ANALITICI

Alcool: 14% Vol.

Acidità totale: 5,8 g/l.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso.

Profumo piacevolmente fruttato.

Vino corposo, morbido, dal sapore avvolgente e persistente.

### SERVIZIO

20°C.

### ACCOSTAMENTI

Carne, salumi, affettati, formaggi di media stagionatura.

### LONGEVITÀ

Se ben conservato, evolve per 4-5 anni.

