



ANTICHELLO

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella, colline a Nord di Verona.

VARIETÀ DELLE UVE

Corvina, Rondinella e Corvinone.

VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve e fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In contenitori di acciaio inox e ca. 3 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool: 12% Vol.

Acidità totale: ca. 5,50 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rubino con sfumature violacee.

Profumo fruttato e vinoso con sentori di ciliegia.

Sapore fresco, secco ed armonico.

SERVIZIO

18°C.

ACCOSTAMENTI

Piatti leggeri a base di carne, funghi e formaggi.

LONGEVITÀ

2 - 3 anni.

