|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg**VESPERO**INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA**ROSSO VENETO***RED BLEND***Zona di produzione**Vigneti in zona collinare, con terreni di medio impasto calcareo-argillosi.**Varietà delle uve**Varietà a bacca rossa.**Vinificazione**Pigiatura e diraspatura soffice delle uve.Macerazione: circa 7-8 giorni in acciaio inox**Affinamento**In botti di rovere grandi e piccole per 12 mesi.Almeno 3 mesi in bottiglia. **Dati analitici**Alcool: 14% Vol.Acidità totale: 6 g/l**Descrizione organolettica**Rubino intenso, impenetrabile.Al naso aromi di rosa macerata, ciliegia e marasca, accompagnate da eleganti note di cacao e spezie.Al palato riporta piacevoli sensazioni di frutti rossi e note balsamiche; è avvolgente, di gran struttura, con un finale lungo e sapido.**Servizio**18°C.**Accostamenti:**Estremamente versatile, si abbina a primi piatti così come alle carni rosse e ai cibi speziati. Ottimo con dei tortelli ripieni o *goulasch*.**Longevità:**Oltre i 5 anni. |  |