|  |  |
| --- | --- |
| 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. |  |