



ANTICHELLO

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.

