



ANTICHE TERRE®  
VENETE

www.anticheterrevenete.it



## VALPOLICELLA SUPERIORE

**CLASSIFICAZIONE.** Vino rosso secco D.O.C..

**UVAGGIO.** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

**VINIFICAZIONE.** Il Valpolicella Superiore è tra i vini italiani più conosciuti. Le sue caratteristiche sono il risultato della combinazione di uve selezionate: Corvina, Corvinone e Rondinella. È un vino ben strutturato, con colore rosso rubino e accenni di ciliegia e un aroma vinoso.

**PROCESSO DI PRODUZIONE.** Le uve vengono raccolte a metà settembre, e vengono pigiate delicatamente. La fermentazione e macerazione dura otto giorni ad una temperatura intorno a 25 °C donando al vino un carattere fresco fruttato. Il vino viene poi travasato e separato da tutte le bucce e lasciato per l'inverno in serbatoi di acciaio inossidabile dove la fermentazione malolattica viene completata. Il vino dopo un anno di affinamento in acciaio (per un 10% in legno) viene imbottigliato.

**CONTENUTO ALCOLICO TOTALE.** 13%.

**ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO.** 5.7 grammi per litro.

**DURATA.** Se il vino viene conservato correttamente, si mantiene per 5 - 8 anni.

**COLORE.** Rosso intenso, scuro e rubino.

**AROMA.** Fruttato di ciliegie, spezie con un tocco di cioccolato fondente nel finale.

**GUSTO.** Morbido e vellutato con un'acidità ben bilanciata dal tannino rotondo.

**SERVIZIO.** Da servire a temperatura ambiente, preferibilmente intorno ai 18 °C.

**ABBINAMENTI.** Carne grigliata, rossa e formaggi strutturati.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13