



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it



VALPOLICELLA SUPERIORE SELEZIONE DEL FONDATORE

CLASSIFICAZIONE. Vino Rosso Valpolicella Superiore D.O.C. .

UVAGGIO. Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

PROCESSO DI PRODUZIONE. Selezione del Fondatore è la rivisitazione, secondo il perfetto stile veronese, del Valpolicella Superiore. Le uve vengono raccolte a mano e accuratamente selezionate, prima di essere poste in cassette, dove riposano per un breve "Appassimento". Dopo la fermentazione, il vino viene lasciato ad invecchiare in botti di rovere, per poi essere imbottigliato per permetterne un affinamento ulteriore in bottiglia.

CONTENUTO ALCOLICO. 14,5%.

ACIDITÀ TOTALE IN ACIDO TARTARICO. 5.7 grammi per litro.

COLORE. Granato profondo.

AROMA. Note di frutti dolci e morbidi, completati alla perfezione dall'aroma di spezie rilasciate all'assaggio.

GUSTO. Corpo morbido, con retrogusto complesso e speziato.

SERVIZIO. Decantare per almeno un'ora prima di servire in calici larghi e profondi.

ABBINAMENTI. L'abbinamento più indicato è quello con la carne rossa grigliata o con formaggi maturi.



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