



ANTICHE TERRE®  
VENETE

www.anticheterrevenete.it



## VALPOLICELLA

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

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

**PRESENTAZIONE DEL VINO.** Il Valpolicella è il vino italiano più conosciuto. Le sue caratteristiche sono il risultato della combinazione di uve selezionate: Corvina e Rondinella. È un vino ben strutturato, dal colore rosso rubino con un accenno di ciliegia.

**PROCESSO DI PRODUZIONE.** Le uve vengono raccolte a metà settembre e vengono pressate delicatamente.

**VINIFICAZIONE.** La fermentazione e macerazione dura otto giorni ad una temperatura intorno a 25 °C dando al vino un carattere fresco e fruttato. Il vino viene poi travasato e separato dalle bucce e lasciato durante l'inverno in serbatoi di acciaio inossidabile dove la fermentazione malolattica viene completata. In primavera il vino viene imbottigliato.

**CONTENUTO ALCOLICO TOTALE.** 12,5%.

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

**DURATA.** È un vino da bere preferibilmente giovane ed entro l'anno. Se il vino è lasciato correttamente ad una temperatura intorno 15 °C, orizzontalmente in assenza di luce, si conserva per 3 anni.

**COLORE.** Rosso intenso e rubino.

**AROMA.** Fruttato di ciliegie, lamponi e fragole.

**GUSTO.** Morbido, vellutato con un tannino che ben bilancia l'acidità.

**SERVIZIO.** Da servire preferibilmente tra i 16 - 18 °C.

**ABBINAMENTI.** È un vino che può essere facilmente abbinato durante il pasto. In genere con la pasta al pomodoro, risotti, carne rossa, arrosto o alla griglia, e con un formaggio ben strutturato.



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