



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it



VALPOLICELLA SUPERIORE MEZZO MONTE VINO BIOLOGICO

CLASSIFICAZIONE. Vino rosso secco D.O.C. vino organico.

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. Le uve sono coltivate seguendo le regole e i principi dell'agricoltura biologica, con un minor utilizzo di chimica nel vigneto. Il processo di vinificazione è simile a quello tradizionale, ma si ottiene un vino con un ridotto contenuto di solfiti. Il nome "Mezzo Monte" si riferisce alle colline intorno alla cantina, luogo in cui crescono le uve.

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