



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

RISERVA DEL FONDATORE

CLASSIFICAZIONE. Vino Rosso Amarone Riserva D.O.C.G. 2011.

UVAGGIO. Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

PROCESSO DI PRODUZIONE. La Riserva del Fondatore è il vino distintivo che esprime l'amore di tre generazioni di viticoltori per il loro territorio e la dedizione per le tradizioni vinicole. Siamo orgogliosi di unire le storiche tradizioni con le moderne tecniche, per produrre un'autentica espressione del territorio come tributo al fondatore della cantina. Le uve vengono raccolte a mano e accuratamente selezionate, prima di essere poste in cassette, dove riposano durante il processo naturale di "Appassimento" per circa 3 - 4 mesi. Dopo la lenta fermentazione, il vino viene trasferito in piccole barriques di rovere francese, dove invecchia per circa 24 mesi e successivamente lasciato affinare in bottiglia.

CONTENUTO ALCOLICO. 16%.

ACIDITÀ TOTALE IN ACIDO TARTARICO. 5.9 grammi per litro.

COLORE. Granato profondo.

AROMA. Al naso ha delle note balsamiche complesse, con ciliegia, mora e mandorle dolci. Gli aromi profondi della frutta sono perfettamente integrati con i caldi tannini di seta che conferiscono al vino una finitura ricca e persistente.

GUSTO. Corpo pieno, morbido e vellutato dal retrogusto aromatico.

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

ABBINAMENTI. Eccellente con le carni rosse e grigliate, selvaggina e formaggi duri e stagionati.



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