



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it



GIOAN

CLASSIFICAZIONE. Vino rosso secco I.G.T..

UVAGGIO. Corvina Veronese, Rondinella, Merlot.

PROCESSO DI PRODUZIONE. Gioan rappresenta un incontro tra lo stile e le tradizioni veronesi e l'enologia innovativa internazionale. L'aggiunta del Merlot all'uvaggio tipico permette a questo blend di arricchire la nota fruttata ed esaltarla. Al termine della fermentazione, il vino svolge la fermentazione malolattica per poi essere travasato e maturare per 12 mesi in botti di rovere.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 14,5%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 5.8 grammi per litro.

DURATA. Se il vino viene conservato correttamente a una temperatura di 15 °C, orizzontalmente senza luce, si mantiene per 4 - 7 anni.

COLORE. Porpora intenso e rubino.

AROMA. Prugne speziate, ciliegie e un accenno di lampone.

GUSTO. Aromi di vaniglia, e sapore di frutta speziata come more e prugne.

SERVIZIO. Servire almeno un ora prima e in bicchieri larghi e profondi.

ABBINAMENTI. Eccellente con tutti i tipi di carne rossa, alla griglia e arrosto come anche con un buon formaggio invecchiato.



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