



ANTICHE TERRE®
VENETE



Al Passato

Classificazione

Vino Rosso Verona I.G.T.

Regione

Verona, Veneto, Italia

Uvaggio

Corvina Veronese, Rondinella, Merlot e altre varietà complementari.

Raccolta

Vendemmia effettuata generalmente dalla seconda settimana di Settembre fino ad Ottobre.

Vinificazione

Le uve vengono pigia-diraspate e quindi fermentate in acciaio ad una temperatura controllata di non oltre 25°C. Durante il processo, di durata media di 7 giorni, vengono eseguiti rimontaggi regolarmente.

Invecchiamento

Di una durata minima di un anno, in botti grandi o acciaio.

Contenuto Alcolico Totale

13,5 %

Durata

Se il vino viene conservato correttamente con una temperatura costante intorno 15 °C, in una posizione orizzontale e in assenza di luce, può mantenersi da 5 a 8 anni sviluppando le caratteristiche note terziarie.

Colore

Porpora intenso e rubino.

Aroma

Speziato con note di prugna, ciliegia e un accenno di lampone.

Gusto

Vellutato e morbido con tannini rotondi e sentori di spezia retro-olfattivi.

Temperatura di Servizio

Aprire almeno un'ora prima del servizio e versare in un bicchiere largo e profondo ad una temperatura superiore ai 18°C.

Abbinamenti

Carne grigliata o arrosto. Ottimo anche con un formaggio strutturato.

Formato Bottiglia

0,750 L

www.anticheterrevenete.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

