



ANTICHE TERRE®
VENETE



Bio Farfalla

Classificazione

Vino Rosso Italia

Regione

Italia

Uvaggio

Corvina Veronese 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

Il vino viene imbottigliato dopo qualche mese di riposo in acciaio per mantenerne la freschezza.

Contenuto Alcolico Totale

13 %

Durata

È un vino da bere giovane e preferibilmente entro l'anno.

Colore

Rosso intenso e rubino.

Aroma

Fruttato di ciliegie, lamponi e fragole.

Gusto

Fresco, con acidità spiccata ma ben bilanciata dal tannino rotondo.

Temperatura di Servizio

Da servire preferibilmente tra i 16-18 C°.

Abbinamenti

Primi piatti a base di pasta, verdure e formaggi freschi o risotti. Ottimo anche con light-luch e aperitivi.

Formato Bottiglia

0,750 L

www.anticheterrevenete.it



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



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

