ANTICHE TERRE®
VENETE

# Valpolicella “Mezzomonte” Biologico

## Classificazione
Vino Valpolicella Superiore D.O.C.

## Regione
Valpolicella, Veneto, Italia

## Uvaggio
Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella 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 barriques (di primo o secondo passaggio), botti grandi o acciaio.

## Contenuto Alcolico Totale
13 %

## 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
Rosso intenso, scuro e rubino.

## Aroma
Fruttato di ciliegie, speziato con un tocco di cioccolata fondente alla fine.

## Gusto
Morbido e vellutato con acidità ben bilanciato dal tannino rotondo.

## Temperatura di Servizio
Da servire a temperatura ambiente, preferibilmente intorno ai 18 C°.

## Abbinamenti
Carne grigliata o arrosto. Può andar bene 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