



ANTICHE TERRE®
VENETE



Valpolicella Superiore Selezione del Fondatore

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

14,5 %

Colore

Rosso intenso con sfumature granate.

Aroma

Note di frutti dolci e morbidi, completati alla perfezione dall'aroma di spezie rilasciate all'assaggio.

Gusto

Corpo morbido, con retrogusto complesso e speziato.

Temperatura di Servizio

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

Abbinamenti

L'abbinamento più indicato è quello con la carne rossa grigliata o con formaggi maturi.

Formato Bottiglia

0,750 L

www.anticheterrevenete.it



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



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

