

Antolini
Valpolicella

Valpolicella
DOC Classico



Uvaggio: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Vigneti di provenienza

- localizzazione: Valpolicella Classica, comuni di Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano e Negrar.
- altitudine: da 150 a 350 m s.l.m.
- tipo di terreno: argilloso, tufaceo e calcareo.
- allevamento delle vigne: pergola doppia veronese e guyot.
- anno di impianto delle vigne: dal 1970 al 2010.
- pratiche colturali: inerbimento totale, sia tra le file sia sul filare, con sfalcio meccanico sulla fila; nessuna irrigazione; nessun concime chimico; lotta alla Tignola mediante uso di feromoni con la confusione sessuale senza uso di insetticidi chimici.

Vendemmia

- periodo: Ottobre.
- modalità: esclusivamente manuale.

Produzione

- vinificazione: pigiatura delle uve fresche con diraspa-pigiatrice; fermentazione per 7 giorni in fermentini d'acciaio con temperatura controllata e sistema di rottura del cappello automatico esclusivamente con lieviti indigeni.
- affinamento: maturazione in acciaio per 9/11 mesi.

Dati produttivi

- produzione annua: 5000/7000 bottiglie.
- bottiglia: Bordolese da 750 ml.
- tappo: Stelvin.

Note organolettiche

- colore: rosso rubino vivace.
- profumo: delicato, vinoso e fragrante di fiori rossi e amarene.
- sapore: sapido, schietto, piacevole in bocca, con viva acidità e moderata tannicità.

Suggerimenti di consumo

- temperatura di servizio: 18° C.
- abbinamenti gastronomici: antipasti, primi piatti semplici, salumi in genere; da provare con la pizza.

Antolini Pier Paolo e Stefano Società Agricola

via Prognol, 22 - 37020 Marano di V.IIa - Verona - tel/fax +39045 7755351 - Pier Paolo cell. +39333 6546187