

Antolini
Pier Paolo e Stefano

Rosso Veronese

IGT
"Theobroma"



Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Croatina.

Vigneti di provenienza

- localizzazione: Valpolicella Classica, comuni di Marano di Valpolicella e San Pietro in Cariano.
- altitudine: da 150 a 250 m s.l.m.
- tipo di terreno: argilloso e tufaceo.
- allevamento delle vigne: pergola doppia veronese e guyot.
- anno di impianto delle vigne: dal 1990 al 2000.
- 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: seconda metà di Settembre.
- modalità: esclusivamente manuale con selezione dei grappoli.

Produzione

- appassimento: 40/50 giorni.
- vinificazione: pigiatura delle uve leggermente appassite con diraspa-pigiatrice; macerazione a freddo per 6/8 giorni; fermentazione per 15 giorni in fermentini d'acciaio con temperatura controllata e sistema di rottura del cappello automatico esclusivamente con lieviti indigeni.
- affinamento: maturazione in legno (rovere) per 12 mesi; maturazione in bottiglia per 3/6 mesi.

Dati produttivi

- produzione annua: 3000/4000 bottiglie.
- bottiglia: Borgognotta da 750 ml.
- tappo: sughero microgranulato.

Note organolettiche

- colore: rosso rubino carico.
- profumo: ampio e ben definito.
- sapore: deciso ma elegante con struttura robusta e intensa e ottima bevibilità; conquista per carattere ed equilibrio.

Suggerimenti di consumo

- temperatura di servizio: 18° C.
- abbinamenti gastronomici: ottimo tutto-pasto; da provare con la carne alla griglia.

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