

Antolini  
Vino

## Rosso Veronese

IGT  
"Theobroma"



**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon e Croatina.

**Grape:** Cabernet Sauvignon and 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.

### Origin of vineyards

- location: Valpolicella Classica, the towns of Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano and Negrar.
- altitude: from 150 to 350 metres above sea level.
- soil type: clay soil, tuffaceous and limey.
- vine growing method: double Veronese pergola and Guyot.
- date of vine planting: from 1999 to 2000.
- cultivation: vineyards are naturally and completely grassed over, mechanical mowing among the vines, no irrigation, no chemical fertilizers, pesticide free pheromones and sexual confusion to combat the Tignola (leaf boring) moth.

### Vendemmia

- periodo: seconda metà di Settembre.
- modalità: esclusivamente manuale con selezione dei grappoli.

### Grape harvest

- period: second half of September.
- method: exclusively manual.

### 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: in legno (rovere) per 12 mesi; maturazione in bottiglia per 3/6 mesi.

### Production

- withering: 40/50 days.
- winemaking method: slightly withered grapes are pressed in a de-stemming winepress and then left to macerate at a cold temperature for 6/8 days followed by a 15-day fermentation in steel containers at an automatically controlled temperature and with indigenous yeasts.
- aging: 12 months in oak barrels and then 3/6 months in bottles.

### Dati produttivi

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

### Technical data

- annual production: 3000/4000 bottles.
- bottle: 750 ml Burgundy bottle.
- cork: microgranulated cork.

### 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.

### Organoleptic notes

- colour: bright, ruby red.
- bouquet: full bodied and well defined.
- flavour: refined, intense, full-bodied.

### Serving suggestions

- serve at: 18° C.
- ideal with: most foods but is perfect with grilled meats.

### Suggerimenti di consumo

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