

VALPOLICELLA CLASSICO

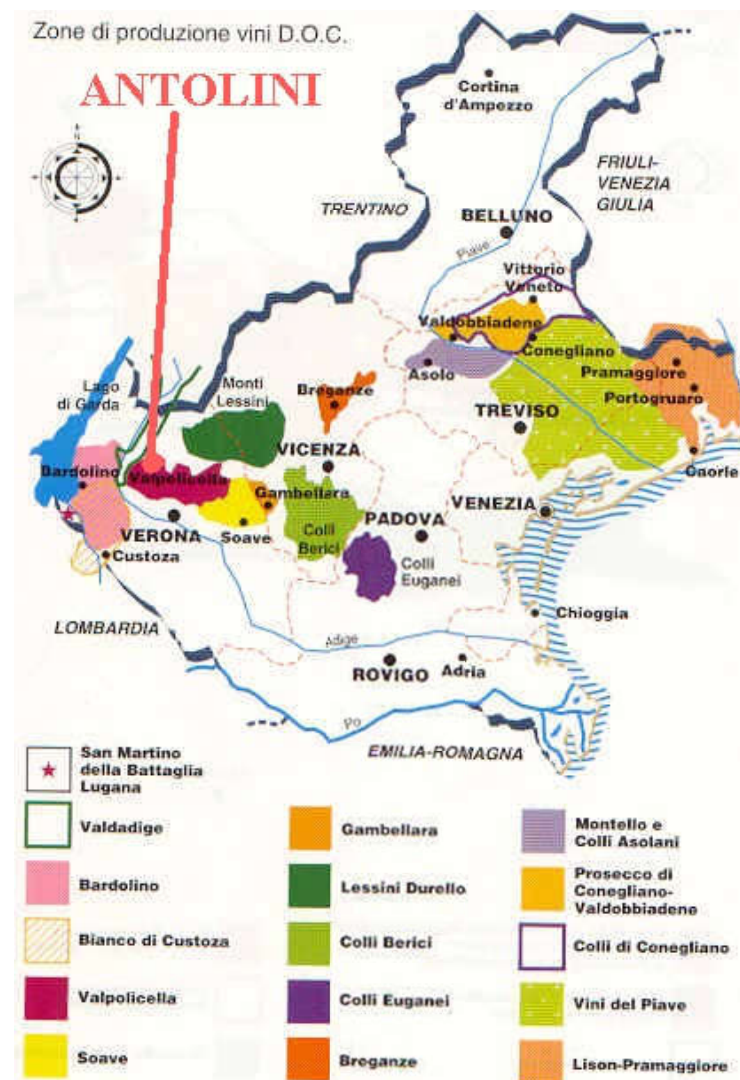
ANTOLINI PIERPAOLO

Via Prognol, 22
37020 Marano di Valpolicella (Verona)
Site internet : antolinivini.it



Dénomination :	VALPOLICELLA CLASSICO DOC
Encépagement :	85 % Corvina, 10 % Rondinella, 5% Corvinone
Nombre bouteilles produites :	12.000
Type de plantation :	Double pergola et Guyot
Nature du sol :	Argile, tuffeau et calciaire
Altitude et exposition :	de 150 à 350 M sud est
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle avec levures indigènes en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	9 mois en cuve inox
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe grenat clair, nez de cerise confite et fleurs rouges assez frais et énergique. En bouche c'est souple et gourmand avec une matière légère mais une structure présente très soyeuse, vin de plaisir agréable à tout moment et surtout très typique de l'appellation !.
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries ,des salades, des viandes blanches grillées

VIGNOBLE DE VENETIE



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

ANTOLINI PIERPAOLO

Via Prognol, 22
37020 Marano di Valpolicella (Verona)
Site internet : antolinivini.it

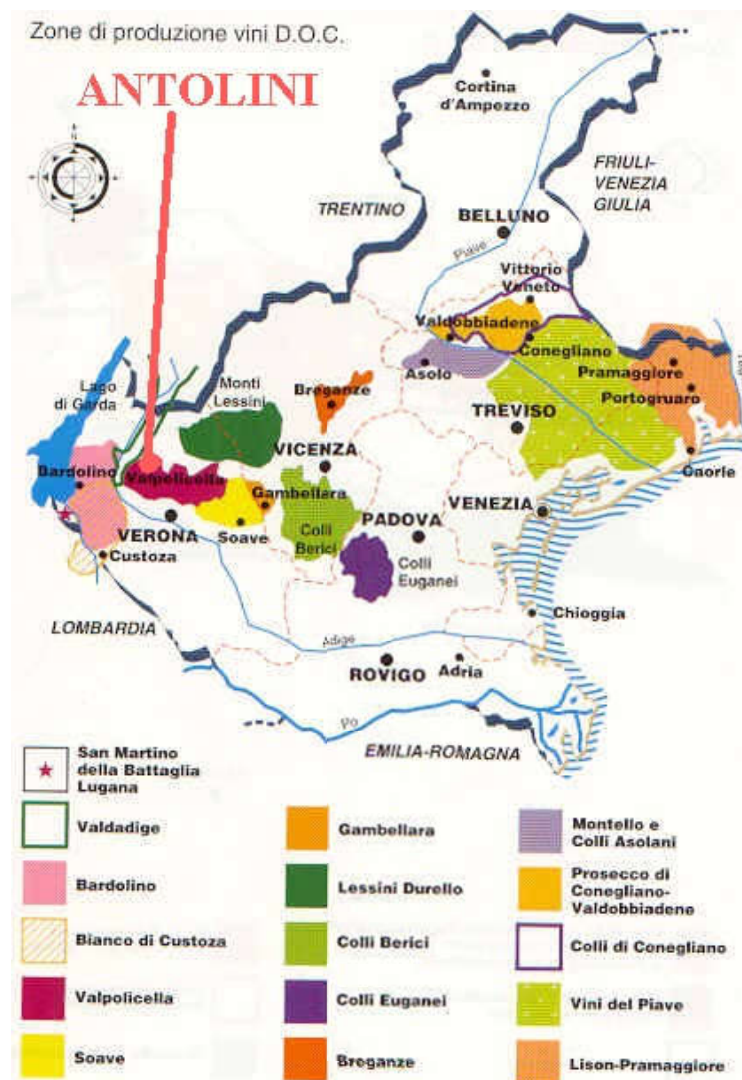


Vénétie



Dénomination :	VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO SUPERIORE DOC
Encépagement :	85 % Corvina, 10 % Rondinella, 5% Corvinone
Bouteilles produites :	18.000
Type de plantation :	Double pergola et Guyot
Nature du sol :	Argile, tuffeau et calciaire
Altitude et exposition :	de 150 à 350 M sud est
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées avec levures indigènes puis opération du "Ripasso" au mois de Février : contact et refermentation durant 5-7 jours avec le marc de l'Amarone et Recioto
Affinage :	12 mois en foudres dont petite partie bois de cerisier
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Robe rubis, limpide et vive, nez délicat de petits fruits rouges type framboise, cerises avec notes de vanille et clou de girofle très agréables. En bouche c'est raffiné et délicat avec une belle trame et une acidité agréable qui donne de la fraîcheur au vin, finale soyeuse
Mariage mets-vins :	Avec des pâtes ayant sauce relevée, des lasagnes à la Bolognaise

VIGNOBLE DE VENETIE



AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO "Moropio"

ANTOLINI PIERPAOLO

Via Prognol, 22
37020 Marano di Valpolicella (Verona)
Site internet : antolinivini.it



Vénétie



Dénomination :	AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC
Encépagement :	85 % Corvina, 10 % Rondinella, 5% Corvinone
Bouteilles produites :	9.000
Type de plantation :	Double pergola et Guyot, vignes de 1970
Nature du sol :	Argile, tuffeau et calciare
Altitude et exposition :	de 150 à 350 M sud est
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	Passerillage de 90-120 jours, pressurage et macération à froid durant 7-10 jours, fermentation de 20 jours avec levures indigènes avec chapeau immergé et remontages
Affinage :	24 mois en foudres de différentes essences (chêne, cerisier, châtaignier et mûrier)
Garde :	8 à 20 ans
Dégustation :	Robe rubis soutenu avec reflets grenats, nez intense et complexe avec notes de cerises, quinine, olive verte, cacao. Bouche vive et puissante avec acidité mordante et finesse remarquable, tanins veloutés et finale persistante et délicate
Mariage mets-vins :	Avec des viandes rouge ou de chasse mijotées, des fromages forts et épicés

VIGNOBLE DE VENETIE

