VILLE DI
Antanè

www.levillediantane.it

RIMBALSO

CLASSIFICAZIONE. Vino rosso e secco.

UVAGGIO. Corvina Veronese, Rondinella e Merlot.

PROCESSO DI PRODUZIONE. Il Rimbalso racchiude molti dei tratti tipici dei vini veronesi. La sua delicatezza richiama lo stile dei grandi rossi e le sue note di frutta matura e spezie donano evoluzione e pienezza al vino. Ha un corpo deciso con tannini vellutati, e calde note di ciliegie mature e prugne in perfetta armonia con la rotondità del Merlot. Dopo una lenta fermentazione, il vino matura sei mesi in botti di rovere.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 13.5%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 5.7 grammi per litro.

DURATA. Se il vino viene conservato correttamente in posizione orizzontale a temperatura costante, intorno ai 15 - 18 °C, in assenza di luce, si mantiene per 4 - 7 anni.

COLORE. Porpora intenso e rubino.

AROMA. Speziato con note di prugna, ciliegia e un accenno di lampone.

GUSTO. Gli aromi variano dalla vaniglia, ai frutti aromatici come more e prugne.

SERVIZIO. Aprire almeno un'ora prima del servizio e versare in un bicchiere largo e profondo.

ABBINAMENTI. Eccellente con tutta la carne, rossa alla griglia e arrosto come anche con un buon piatto di pasta con la carne, con un formaggio invecchiato ed eccellente come vino da buffet.

A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13