

Antolini  
Valpolicella

Valpolicella  
DOC Classico



**Uvaggio:** Corvina, Corvinone e Rondinella.

**Grape:** Corvina, Corvinone and 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.

#### 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 1970 to 2010.
- 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: Ottobre.
- modalità: esclusivamente manuale.

#### Grape harvest

- period: October.
- method: exclusively manual.

#### 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: acciaio per 9/11 mesi.

#### Production

- winemaking method: fresh grapes are pressed in a de-stemming winepress followed by a 7-day fermentation in steel containers with automatically controlled temperature and indigenous yeasts.
- aging: in steel tanks for 9/11 months.

#### Dati produttivi

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

#### Technical data

- annual production: 5000/7000 bottles.
- bottle: 750 ml Bordeaux bottle.
- cork: 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.

#### Organoleptic notes

- colour: lively, ruby red.
- bouquet: delicate, vinous, perfumes of red flowers and black cherries.
- flavour: palatable, natural and very drinkable, both a little acidic and tannic.

#### Suggerimenti di consumo

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

#### Serving suggestions

- serve at: 18° C.
- ideal with: starters, simple first courses, salamis, in general. Try with pizza.