

ROSSO VERONESE IGT: E' DI ANTOLINI IL VINO DALL'ESPRESSIONE DEL TERRITORIO

Rosso Veronese un vino da sbalordire. Nato su terreni della zona collinare del comune di Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano e Negrar, i vigneti sono posti ad un'altitudine compresa tra 150 m e 350 m, e coprono una superficie totale di circa 9 ettari. La composizione del terreno è prevalentemente di tipo argilloso permette di trattenere l'acqua e di cederla lentamente alle radici della pianta senza ricorrere ad irrigazioni di sostegno. Il sistema di allevamento adottato è quello tradizionale della zona, vale a dire la pergola doppia, mentre i filari degli impianti sulle "Marogne", sono quelli caratteristici muretti a secco che formano meravigliosi terrazzamenti. Dal 1993 in località "Semonte", nel comune di San Pietro in Cariano, posseggono 1 ettaro di vigneto. Nel 2000 in località "Ca' Coato", nel comune di Negrar, precisano nella fascia collinare che si estende tra San Vito e Roselle, realizzano un appezzamento di circa 2 ettari allevato con sistema guyot. Rispetto dell'ambiente, lotta guidata e integrata per utilizzare al minimo i prodotti antiparassitari, rispetto del consumatore, bassi contenuti di SO2 per proteggere il vino in bottiglia, questa è la filosofia di Pierpaolo Antolini. In Cantina (nuova) al primo piano troviamo il locale destinato all'appassimento delle uve mentre al piano terra il magazzino e la zona destinata all'imbottigliamento; all'esterno, sotto una tettoia, si trovano vinificatori di moderna concezione per la fermentazione e nel piano interrato la cantina di lavorazione e stoccaggio, con serbatoi in acciaio e, sotto, due volte in mattoni, dove giace la cantina riservata all'invecchiamento, con botti e barrique. Questi alcuni dati agronomici ed enologici

Tipologia Vino: Rosso Veronese IGT

Uve: Cabernet Sauvignon e Croatina

Terreni: Argillosi

Sistemi di allevamenti uve: pergola doppia, guyot

Densità viti: 3000 piante x ettaro

Resa uve per ettaro: 85/ql x h

Protezione in vigna: lotta antiparassitaria integrata: no insetticidi e diserbanti chimici

Vendemmia: selezione periodica e in piccole cassette

Protezione in cantina: bassi contenuti di SO2 per la protezione dei mosti e del vino

Polifenoli Totali; media tra Cabernet sauvignon e Croatina 3700 mg/l

Estratto secco; 29,5 mg/l

Residuo zuccherino: 1,5,0 gr/l

Acidità Totale 5,70 e Acidità volatile: 0,57

Solforosa Totale 54 e libera 14

Longevità : 6-8 anni Dati Organoleptici e Sensoriali

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino carico, consistente, con ottime sfumature rosso cardinalie, così il patrimonio genetico dei colori che si mostrano integre e intatte. Buona la massa glicerica enologica naturale, visibile nel bicchiere con i suoi archetti limpidi ed argentati. Segni questi di un'ottima lavorazione di vigna.

All'olfatto questo vino, si caratterizza con sentori fruttati come l'amarena, la ciliegia durone e con una nota aromatica che ricorda il profumo autunnale del sottobosco veronese. Naso pulito, nessuna sensazione estranea dell'uva e del vino; note rotonde e patrimonio enologico molto equilibrato e integro; segno di una attenta lavorazione in cantina.

Al Gusto è una esplosione di piacevolezza anche dopo 36 ore dalla sua stappatura. In bocca è un paniere di frutti di bosco, equilibrato quanto basta, con una acidità piacevole che caratterizzano i vini di Antolini. Pulito, integro, lungo nelle sensazioni gustative, avvolgenti ad ogni sorso di vino. Considerazioni finali. E' un vino che per le sue qualità organoleptiche e sensoriali si abbina piacevolmente con piatti di elevata importanza gastronomica, nonch  con pietanze tradizionali e della tavola interregionale. per maggiori info: Antolini Pier Paolo e Stefano

Prognol, 22

37020 Marano di Valpolicella VR

Tel. +39 333.6546187

Fax. +39 045.7755351

web: www.antolinivini.it

e-mail: info@antolinivini.it