

Antolini
Valpolicella



Stefano e Pier Paolo Antolini



Esclusiva Italia
(no VR città)

60.000

● 8,5 ha; Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina, Cabernet Sauvignon

** In conversione Bio **

2018	Valpolicella	Rosso	Secco	tappo a vite
2016/17	Valpolicella Classico Superiore « Persegà »	Rosso	Secco	2017 a esaurimento 2016
2016	Valpolicella Classico Superiore Ripasso	Rosso	Secco	
2015	Amarone della Valpolicella Classico « Moròpio »	Rosso	Secco	
2015	Amarone della Valpolicella Classico « Ca' Coato »	Rosso	Secco	quantità limitata
2017	Recioto della Valpolicella Classico (0,50)	Rosso	Dolce	

SEMPLICEMENTE TRADIZIONE

“In cantina modernità e innovazione si uniscono alla volontà di ritorno alla tradizione vera, dando vita a vini riconoscibili, dalla spiccata personalità.” - Guida Slow Wine 2019

“I fratelli Pier Paolo e Stefano hanno saputo, nel volgere di pochi anni, dare un profilo importante all'azienda di famiglia, non tanto nelle quantità quanto invece nella valorizzazione del ruolo del viticoltore, rispettoso dell'ambiente e custode di un territorio delicato e da preservare. A tale rigore fa eco un'attività in cantina volta invece ad esaltare la tradizione, limitando al massimo le divagazioni che allontanano dalla Valpolicella. Uno stile che si può definire classico mantenendo però al centro dell'obiettivo l'espressione del frutto.” - Guida Gambero Rosso 2017



Valpolicella

- 🍷 Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5%
- 🍷 da 15 a 40 anni
- 🍷 Vendemmia manuale; invecchia in acciaio.
- 🍷 4.000
- 🍷 2-3 anni
- 🍷 Formaggi non stagionati, primi e pizze non impegnativi.
- 🍷 Vino semplice ma franco, dal frutto croccante, destinato al consumo quotidiano.
- ♥ La schiettezza.



Valpolicella Classico Superiore « Persegà »

- 🍷 Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%
- 🍷 7 anni
- 🍷 No appassimento; fermentazione spontanea; affina 12 mesi in vecchie botti di rovere.
- 🍷 6.600
- 🍷 5-7 anni
- 🍷 Pasta e zuppe, risotti, carni bianche e rosse, formaggi.
- 🍷 Un valpolicella vecchio stile, fresco e secco, schietto e sincero, buona struttura e tannino levigato, elegante e dritto, piacevolissimo alla beva.
- ♥ La capacità di abbinarsi ai piatti



Valpolicella Classico Superiore Ripasso

- 🍷 Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5%
- 🍷 da 15 a 40 anni
- 🍷 Il vino rifermenta sulle vinacce dell'Amarone e soprattutto del Recioto. 12 mesi in barrique di primo, secondo e terzo passaggio.
- 🍷 11.000
- 🍷 4-5 anni
- 🍷 Piatti con condimenti corposi, salumi, carni rosse.
- 🍷 L'equilibrio e l'armonia che non ci si aspetta di trovare in un ripasso.
- ♥ La BEVIBILITÀ!



Amarone della Valpolicella Classico « Moròpio »

- 🍷 Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5%
- 🍷 da 35 a 40 anni
- 🍷 Vendemmia manuale; selezione rigorosa e appassimento nel fruttato; barriques di rovere e botti di ciliegio per circa 24 mesi.
- 🍷 8.500
- 🍷 10-15 anni
- 🍷 Carni rosse arrosto o brace, cacciagione, formaggi stagionati.
- 🍷 Tendere all'eleganza e non alla potenza.
- ♥ La scorrevolezza.



Amarone della Valpolicella Classico « Ca' Coato »

- 🍷 Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%
- 🍷 da 6 a 9 anni
- 🍷 Vendemmia manuale; selezione rigorosa e appassimento nel fruttato; invecchia in barrique di rovere per circa 24 mesi.
- 🍷 5.000
- 🍷 10-15 anni
- 🍷 Carni rosse arrostate o alla brace, cacciagione, formaggi stagionati.
- 🍷 Speziature, acidità e tannino assicurano un lungo futuro.
- ♥ La precisione.



Recioto della Valpolicella Classico

- 🍷 Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5%
- 🍷 25-40 anni
- 🍷 Vendemmiato a ottobre; appassimento; prima pigiatura; seconda pigiatura con Corvinone a fine febbraio; oltre un anno in acciaio.
- 🍷 4.000
- 🍷 5-7 anni
- 🍷 Meditazione, dolci secchi, crostate, dolci al cioccolato.
- 🍷 Balsamico, bell'acidità, equilibrio.
- ♥ La fragranza.