

Antolini  
Vino



Stefano e Pier Paolo Antolini



Esclusiva Italia  
(no VR città)

60.000

9 ha: Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina, Cabernet Sauvignon

\*\* In conversione Bio \*\*

2020	Valpolicella	Rosso	Secco	tappo a vite
2019	Valpolicella Classico Superiore « Persegà »	Rosso	Secco	
2018	Valpolicella Classico Superiore Ripasso	Rosso	Secco	
2018	Amarone della Valpolicella Classico « Moròpio »	Rosso	Secco	
2016	Amarone della Valpolicella Classico « Ca' Coato »	Rosso	Secco	in esaurimento
2012	Amarone della Valpolicella Classico « È tempo di Ca' Coato »	Rosso	Secco	cassa di legno da 6 bt
2018	Recioto della Valpolicella Classico (0,50)	Rosso	Dolce	
2018	Amarone della Valpolicella Classico « Moròpio » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	
2016	Amarone della Valpolicella Classico « Ca' Coato » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su prenotazione
	Cassetta di legno singola per bottiglia <b>Magnum</b>			su prenotazione
	Confezione per bottiglia 0,75			

## SEMPLICEMENTE TRADIZIONE

“Pochi ettari, tanto amore per il territorio, idee ben chiare, talvolta in controtendenza.” - Guida AIS Vitae 2020

“Si stanno sperimentando i legni della tradizione della Valpolicella, ovvero ciliegio, castagno e gelso, per vedere come il vino si esprime in contenitori diversi da quelli più conosciuti. La filosofia è quella di produrre un vino rispettoso del frutto che dà la vigna intervenendo il meno possibile.” - Guida Slow Wine 2021

“Pierpaolo e Stefano Antolini operano principalmente lungo la valle di Marano, quella che ha mantenuto più integro il panorama e ha saputo convivere in armonia con la viticoltura. La produzione è dedicata alle tipologie storiche della denominazione, interpretate con schiettezza e autenticità.” - Guida Gambero Rosso 2021



### 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 anche del Recioto. 12 mesi in botti grandi di rovere e ciliegio.
- 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 fruttajo; botti grandi di rovere, ciliegio, castagno e gelso 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 fruttajo; invecchia in botti grandi di rovere, ciliegio e castagno 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.