



Stefano e Pier Paolo Antolini



Esclusiva Italia

70.000

● 10 ha: Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina, Cabernet Sauvignon

2022	Valpolicella Classico	Rosso	Secco	tappo a vite
2021/22	Valpolicella Classico Superiore « Persegà »	Rosso	Secco	tappo a vite
2020/21	Valpolicella Classico Superiore Ripasso	Rosso	Secco	
2020/21	Amarone della Valpolicella Classico « Moròpio »	Rosso	Secco	
2013	Amarone della Valpolicella Classico « E se fosse... Moròpio »	Rosso	Secco	
2020	Amarone della Valpolicella Classico « Ca' Coato »	Rosso	Secco	a esaurimento 2019
2019	Amarone della Valpolicella Classico « Ca' Coato »	Rosso	Secco	
2021/22	Recioto della Valpolicella Classico (0,50)	Rosso	Dolce	
2019	Valpolicella Classico Superiore Ripasso <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su prenotazione
2019/20	Amarone della Valpolicella Classico « Moròpio » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su prenotazione
2019	Amarone della Valpolicella Classico « Ca' Coato » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su prenotazione
	<b>Verticale</b> « Moròpio » (2011/13/15/16/17/18)	Rosso	Secco	a esaurimento Verticale 2009-2015
	<b>Verticale</b> « Moròpio » (2009/10/11/12/13/15)	Rosso	Secco	sct legno da 6 bt; clienti storici Antolini
	<b>Verticale</b> « Ca' Coato » (2008/09/10/11/12/15)	Rosso	Secco	sct legno da 6 bt; clienti storici Antolini
	Cassetta di legno singola per bottiglia <b>Magnum</b>			su prenotazione

### SEMPLICEMENTE TRADIZIONE

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

“Il carattere deciso e montanaro della terra di Marano si ritrova con coerenza nei vini, che fanno della freschezza il loro elemento distintivo.” - Guida Slow Wine 2021

“Vini che alla potenza prediligono la complessità e la tensione.” - Guida Gambero Rosso 2023



#### Valpolicella Classico

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 rifermentato 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.