



**Uvaggio •
GRAPE
VARIETIES:**

Uve autoctone
a bacca rossa
venete



L'Anfora d'el Mino

Rosso



Affinamento •

VINIFICATION AND MATURATION:

Fermentazione e affinamento in anfora.

Fermentation and ageing in amphora



Note degustative •

TASTING NOTES:



Colore • LOOK:

Rosso rubino, limpido e vivace.

Ruby red, bright and vibrant



Olfatto • NOSE:

Si passa dalla nota ematica del Sangiovese alle note speziate della Valpolicella. Profumi di fiori come il geranio, sottobosco e note di pan di zenzero.

The aromatic profile move from mineral and savoury nuances typical of Sangiovese wine to the spicy notes characteristic of Valpolicella wine. Floral aromas of geranium, together with hints of undergrowth and gingerbread, complete the bouquet



Aroma • PALATE:

Sorso fresco con una bella tannicità. Moderatamente intenso con una buona persistenza, ottimo con selvaggina di penna come il piccione o affettati come la coppa.

Fresh on the palate with a fine tannic structure. Mildly intense, with a pleasant finish, excellent with game birds such as pigeon, or cured pork specialities like italian coppa