



**Uvaggio •  
REBSORTEN:**

Uve autoctone  
a bacca bianca  
venete



# L'Anfora d'el Mino

## Rosso



**Affinamento • VEREDELUNG:**

Fermentazione e affinamento in anfora.  
*Gärung und Reifung in der Amphore*



**Note degustative •  
GESCHMACKSNOTEN:**



**Colore • FARBE:**

Rosso rubino, limpido e vivace.  
*Goldgelb mit bernsteinfarbenen reflexen*



**Olfatto • GERUCH:**

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.

*Die Aromatik reicht von mineralisch-würzigen  
Anklängen, wie sie für Sangiovese typisch  
sind, bis zu den würzigen Nuancen eines  
Valpolicellas. Dazu treten florale Noten  
von Geranie, Aromen von Unterholz sowie  
Anklänge von Lebkuchen*



**Aroma • AROMA:**

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.

*Frisch am Gaumen mit feiner Tanninstruktur.  
Maßig intensiv mit angenehmem  
Nachhall, hervorragend zu Wildgeflügel  
wie Taube oder zu luftgetrockneten  
Schweinefleischspezialitäten  
wie italienischem Coppa*