



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:

Sorsò 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*