



V43627075

Vino rosso

Amatia è il nome di una Nereide. Il nome Nereide deriva dal greco antico e significa "flusso", "fluidico" o "liquido". Secondo la mitologia greca, le Nereidi sono ninfe marine, figlie di Nereo e dell'oceanina Doris. Erano considerate creature immortali con una natura benevola. Amatia include una selezione di vini da tutti i giorni e facili da abbinare.

Area di Produzione: Nord-est Italia

Vitigni: Merlot, Cabernet

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Fine settembre

Processo Produttivo

Le uve vengono generalmente raccolte a fine settembre, delicatamente pressate e vinificate in rosso. Il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo di 10-15 giorni. I rimontaggi vengono effettuati giornalmente per consentire una migliore estrazione di aromi, colori e composti polifenolici. Una volta terminata la fermentazione, il vino viene separato dalle vinacce e affinato in acciaio. Le uve dei due vitigni vengono vinificate e fermentate separatamente. Si procede infine al blend tra i due vini e al processo di stabilizzazione, filtrazione e imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto Rosso rubino con riflessi violacei.

Olfatto Al naso presenta con note di frutta a bacca rossa (in particolare lampone e ribes) e bilanciati sentori erbacei e di humus.

Gusto Asciutto, persistente con un finale moderatamente tannico.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 12 %

Zuccheri 3-5 g/l

Acidità 5,00-6,00 g/l

Temperatura di Servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: Perfetto con la carne grigliata e primi piatti saporiti.

Da consumare preferibilmente: Entro 24 mesi.

Bicchieri Consigliato: Ballon.

