

VIN ROUGE AMATIA 75CL

Vin rouge

Amatia est le nom d'une Néréide. Le nom Néréide vient du grec ancien et signifie « flux », « fluide » ou « liquide ». Selon la mythologie grecque, les Néréides sont des nymphes marines, filles de Nérée et de l'océanide Doris. Elles étaient considérées comme des créatures immortelles à la nature bienveillante. Amatia propose une sélection de vins de tous les jours, faciles à marier.

Zone de production : Nord-est de l'Italie

Cépages : Merlot, Cabernet

Système de culture : Cordon éperonné

Vendanges : Première décade de septembre

Processus de production

Les raisins sont généralement récoltés fin septembre, délicatement pressés et vinifiés en rouge. Le moût reste en contact avec les peaux pendant une période de 10 à 15 jours. Des remontages sont effectués quotidiennement afin de permettre une meilleure extraction des arômes, des couleurs et des composés polyphénoliques. Une fois la fermentation terminée, le vin est séparé des marcs et affiné dans des cuves en acier. Les raisins des deux cépages sont vinifiés et fermentés séparément. On procède ensuite à l'assemblage des deux vins, puis au processus de stabilisation, de filtration et de mise en bouteille.

Caractéristiques organoleptiques :

Couleur et aspect : rouge rubis avec des reflets violacés.

Bouquet : notes de fruits rouges (notamment framboise et cassis) équilibrées par des arômes herbacés et humifères.

Goût : sec, persistant, avec une finale modérément tannique.

Caractéristiques chimiques :

Alcool % vol : 12 %

Sucres : 3-5 g/l

Acidité : 5,00-6,00 g/l

Température de service : 16-18 °C

Conseil de consommation : parfait avec les viandes grillées et les plats de pâtes savoureux.

À consommer de préférence : dans les 24 mois.



Verre recommandé : Ballon.

