

VINBLANCAMATIA75CL

Vin blanc

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 : Chardonnay, Pinot Grigio

Système de culture : Cordon éperonné

Vendanges : Fin août - Début septembre

Processus de production

Les raisins sont généralement récoltés entre fin août et début septembre. Une fois arrivés à la cave, ils sont soumis à un pressurage doux, puis à une vinification en blanc. La fermentation s'achève ensuite dans des cuves en acier, où le vin repose sur les lies de levures sélectionnées à une température de 10 °C. Les raisins des deux cépages sont vinifiés et fermentés séparément. On procède enfin à l'assemblage des deux vins, puis au processus de stabilisation, de filtration et de mise en bouteille.

Caractéristiques organoleptiques :

Couleur et aspect : brillant, jaune paille.

Bouquet : parfumé, élégant, caractérisé par des notes fruitées de pomme, de poire et de pêche et des notes florales de fleurs blanches.

Goût : frais, moelleux, il présente une bonne structure et une finale persistante.

Caractéristiques chimiques :

Alcool % vol : 12 %

Sucres 3-5 g/l

Acidité 5,00-6,00 g/l

Température de service : 8-10 °C

Conseil de consommation : Il se marie particulièrement bien avec les hors-d'œuvre et les soupes à base de poisson, les pâtes et les risottos, les veloutés de légumes, les plats à base d'asperges et d'œufs. Excellent avec tous les plats simples à base de poisson, crustacés et mollusques. Idéal également à l'apéritif.

À consommer de préférence : dans les 18 mois.



Verre recommandé : tulipe.

