



V43628075

## Vino Rosé

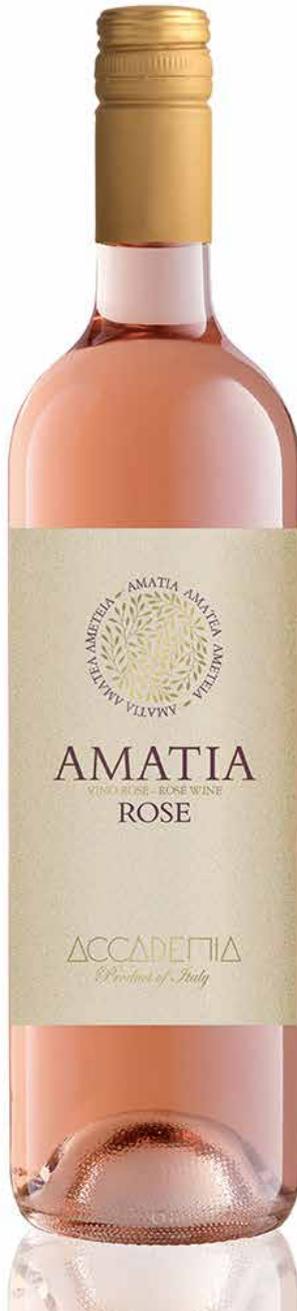
Amatia è il nome di una Nereide. Il nome Nereide deriva dal greco antico e significa "flusso", "fluidico" o "liquido". Secondo la mitologia greca, le Nereidi sono ninfe marine, figlie di Nereo e dell'oceana Doris. Erano considerate creature immortali con una natura benevola. Amatia include una selezione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

**Area di Produzione:** Nord-est Italia

**Vitigni:** Merlot, Pinot

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Vendemmia:** Prima decade di settembre



### Processo Produttivo

I grappoli delle due varietà vengono generalmente raccolti nella prima decade di settembre. Una volta arrivate in cantina vengono sottoposte a macerazione, lasciando il mosto a contatto con le bucce per circa 6 ore, in modo da estrarre preziosi composti quali sostanze coloranti ed aromatiche. Si procede successivamente alla fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino viene lasciato a riposo sulle fecce di lieviti selezionati a una temperatura di 10 °C. 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:** Brillante, rosato

**Olfatto:** Al naso si apre con spiccate note di frutti di bosco (in particolare lampone, ribes e mora selvatica) e chiude con piacevoli e delicate note floreali tra le quali il fiore di pesco e la viola.

**Gusto:** Di buona struttura, caratterizzato da un'acidità bilanciata e finale fruttato.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 12 %

**Zuccheri:** 3-5 g/l

**Acidità:** 5,00-6,00 g/l

**Temperatura di Servizio:** 8-10 °C

**Abbinamenti:** Si abbina molto bene a piatti a base di pesce (soprattutto crostacei), risotto, pollame e formaggi freschi. Ottimo anche come aperitivo.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 18 mesi.

**Bicchieri Consigliati:** Tulipano.