



Amadio IGT TOSCANA ROSSO

UVE: Sangiovese, Merlot, Cabernet S. percentuali variabili a seconda alla vendemmia.

VIGNETI: 10-20 anni.

ALTITUDINE: 300-350 m s.l.m.

TERRENO: Terreno di medio impasto con predominanza di argilla e galestro.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: Metà settembre - ottobre

VINIFICAZIONE: Le uve diraspate sono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione alcolica e malolattica avvengono in modo spontaneo in acciaio.

AFFINAMENTO: In antiche botti di rovere da 30 hl per 24 mesi, in bottiglia per un minimo di 12 mesi.

GRADO ALCOLICO: 14,5 % vol

PRODUZIONE: 3000 bottiglie da 0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C.

COLORE: Rosso rubino profondo.

OLFATTO: Intenso e complesso, si presenta con aromi di frutti di bosco, more e mirtilli. Si apre con note balsamiche di eucalipto e liquirizia.

GUSTO: Alla morbidezza si accompagna una sensazione di calore e volume che riempie la bocca in modo soddisfacente. I tannini sono ben presenti, avvolgenti e caldi, sostenuti da una buona acidità. La persistenza e la lunghezza sono notevoli, completano la degustazione e lasciano il palato piacevolmente asciutto.

ABBINAMENTI: Selvaggina, carni rosse e formaggi affinati.