

AZIENDA AGRICOLA AMADIO ANTONIO

SEDE LEGALE
Via Fornace n° 136
30026 - Portogruaro
(VE) - Italy

SEDE OPERATIVA
Via Alta n° 38
30026 - Portogruaro
(VE) - Italy

+39 0421 20 41 86
www.amadiovini.com
info@amadiovini.com

P.Iva 02903150270
C.F. MDANTN65L05G914G



Merlot

DENOMINAZIONE : IGT Veneto

TIPOLOGIA : Vino Rosso Fermo

UVAGGIO : Merlot 100%

ZONA DI PRODUZIONE : Lison Pramaggiore DOC.

TIPO DI TERRENO : Pianeggiante, medio impasto argilloso calcareo di origine alluvionale.

VIGNETO : Forma di allevamento sylvoz con densità media di 3000 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE : Le uve vengono vinificate in rosso a contatto con le bucce per circa 8/10 giorni per l'estrazione del colore e degli aromi. A seguire, dopo la svinatura, il vino viene collocato in serbatoi di cemento dove svilupperà la fermentazione malolattica.

CONSERVAZIONE ED INVECCHIAMENTO : L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox dove il vino rimane a contatto con le fecce nobili così da attenuare la tannicità ed acquisire un grande equilibrio.

COLORE : Rosso intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO : Vinoso, intenso e ampio con sentori di frutta rossa in particolare ribes e prugna.

SAPORE : Gusto pieno ed equilibrata tannicità e delicata aromaticità.

AFFINITÀ GASTRONOMICHE : Trova spazio nell'intero pasto, abbinandosi a primi piatti saporiti, carni in umido, arrostiti di carne bianca e rossa

GRADAZIONE ALCOLICA : 12% Vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE : 16/18°C

FORMATO BOTTIGLIA : 0,75 L

IMBALLO : Cartone 6 Bottiglie