# AMICALE

IT EN




## Amicale

# Rosso Veneto IGT

### Vinificazione

Vino unico ottenuto dall'accurata selezione delle uve a bacca rossa coltivate nella regione Veneto. Parte delle uve viene sottoposta ad un processo di appassimento in cassette tenute in stanze a temperatura controllata. Un'altra parte delle uve viene sottoposta ad una maturazione in pianta in vigneto. Le uve vengono vinificate in modo tradizionale. Una volta ottenuto questo importante vino, parte di esso matura e si affina lentamente in tonneaux per ca. 12 mesi.

### Caratteristiche

Colore rosso rubino e bouquet delicato e vinoso con aromi intensi di lampone e amarena. Al palato corposo, morbido e vellutato, con dolci sentori di spezie e cioccolato frutto del lento affinamento in tonneaux.

### Abbinamenti

Ottimo in abbinamento a primi piatti, carni rosse, selvaggina, arrosti e formaggi.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Uve Rosse Venete** | **Veneto** | **16–18 °C** | **Alcol: 14%**<br>**Zuccheri: 12 g/l** |