



Amore Assoluto BIO

Classificazione

Vino rosso biologico

Regione

Italia

Uvaggio

Varietà locali ed internazionali.

Raccolta

Vendemmia effettuata generalmente dalla prima settimana di Settembre.

Vinificazione

Le uve vengono pigia-diraspate e quindi fermentate in acciaio ad una temperatura controllata di non oltre 25°C. Durante il processo, di durata media di 7 giorni, vengono eseguiti rimontaggi regolarmente.

Invecchiamento

Il vino viene imbottigliato dopo qualche mese di riposo in acciaio per mantenerne la freschezza.

Contenuto Alcolico Totale

13,5 %

Durata

Se il vino viene conservato correttamente con una temperatura costante intorno 15 C°, in una posizione orizzontale e in assenza di luce, può mantenersi da 2 a 4 anni sviluppando le caratteristiche note terziarie.

Colore

Rubino intenso.

Aroma

Note di prugna, ciliegia e un accenno di lampone.

Gusto

Fresco ed equilibrato con una finale lungo e morbido.

Temperatura di Servizio

Servire in bicchieri larghi a temperatura intorno 18 C°.

Abbinamenti

Eccellente con tutti i tipi di carni rosse, sia grigliate che brasate, e accompagnate da formaggi freschi o stagionati.

Formato Bottiglia

0,750 L



ANTICHE TERRE
VENETE



www.anticheterrevenete.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

