



AMICALE ROSSO VENETO IGT

Dal colore rosso rubino, con bouquet delicato e vinoso con aromi intensi di lampone e amarena, al palato è corposo, morbido e vellutato, con dolci sentori di spezie e cioccolato, frutto del lento affinamento in Tonneaux. Vino unico, è ottenuto da una selezione accurata delle uve a bacca rossa coltivate nella regione Veneto. Una parte delle uve viene sottoposta ad un processo di sovrasmaturazione in pianta seguita dalla fermentazione in tank di acciaio. Una volta ottenuto questo vino importante, parte di esso matura e si affina lentamente in tonneau.

Abbinamenti e servizio

Ottimo in abbinamento a primi piatti, carni rosse, selvaggina, arrostiti e formaggi. Temperatura di servizio: 14° – 16°. Si consiglia di decantare almeno un'ora prima.