



Amaranto 72

Amaranto 72, anno della nascita di questo progetto fortemente voluto dal fondatore Italo Cescon. È un classico taglio bordolese a cui è stato aggiunto un varietale dal colore intenso e dai profumi molto eleganti: il Marzemino. Amaranto 72, con i suoi profumi ricchi e composti, ed il suo sapore pieno e morbido è un vino particolarmente adatto all'invecchiamento.

Classificazione I.G.T.Veneto "Riserva"

Terreno Argilloso

Uve Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 35%, Cabernet Franc 15%, Marzemino 10%

Sistema di allevamento

Sylvoz

Densità dei ceppi

5.000 ha

Resa per ettaro

50/60 q

Epoca di vendemmia

Seconda - terza decade di settembre

Vinificazione

I mosti subiscono un "salasso" pari al 20%. La fermentazione è condotta a 25°C. Le macerazioni hanno una durata di 25 giorni, e la fermentazione è svolta interamente.

Affinamento

Barrique 12 mesi, botte di rovere da 26 hl 12 mesi e bottiglia 12 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Rosso rubino di estrema densità, tendente al nero

Aroma

Complesso ed elegante con delicate note erbacee e sentori di viola, mora e ciliegia matura

Gusto

Buona concentrazione e acidità con netti riflessi aromatici, nella persistenza finale è complesso e rilascia sentori di terra e ribes

Consigliato con

Capriolo stufato, brasato al vino Amaranto '72, grigliate di carne, formaggi stagionati con miele e mostarda

Servire a una temperatura di 18°/20°C. Stappare qualche minuto prima.

