



A-MORS ROSE Cabernet Volos

Provenienza: da nostri vigneti in provincia di Treviso

Maturazione: metà/fine agosto

Allevamento: Cordone Speronato

Densità viti: 4000 piante/ettaro

Terreno: sciolto, ciottoloso, calcareo

Vinificazione: dopo la raccolta gli acini vengono messi in tini di acciaio a temperatura controllata di 10-12 °C per circa 12-36 ore allo scopo di estrarre dalle bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma. Dopo la separazione del mosto dalle bucce segue la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16 °C per circa 15 giorni. Poi il vino viene lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di acciaio prima della vendita

Descrizione: frutto della vinificazione di uve ottenute unicamente dalla coltivazione di vitigni resistenti alle principali malattie della vite, necessitando quindi di minori cure. Vino rosato, ottenute da uve Cabernet Volos presenta un color rosa tenue, che preannuncia un'intensa nota fruttata dominata da piccoli frutti rossi quali fragola, lampone, ribes e ciliegia senza farci dimenticare quell'elegante nota floreale di rosa, fiori bianchi ed un leggero speziato Mediterraneo. Al palato si presenta fresco, sapido ed asciutto, ricordando la nota fruttata del suo aroma.

Grado: 12.5 % vol.

Zuccheri: 5 gr. lt.

Acidità: 6 gr. lt.

Abbinamenti: ottimo da aperitivo, si accompagna elegantemente ad antipasti a base di pesce come acciughe ed ostriche; superbo con salumi, verdure pastellate, primi di pesce e carpacci di ogni genere. Servire a 10-12 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.



PIWI Wine Award
Gold medal



Dama D'Oro
EnoConegliano