

AMARANTE D.O.C

Tipologia	Rosso Tranquillo
Etichetta	Amarante
Denominazione	Marzemino doc Colli di Scandiano e di Canossa
Zona Di Produzione	Zona collinare del territorio di Scandiano
Terreni	terreno di medio impasto tendente allo sciolto
Forma di allevamento	Spalliera
Uvaggio	Marzemino 100% (uve surmaturate sulla pianta)
Raccolta	Fine Ottobre
Resa	80 Q.li / Ha
Vinificazione	Pigiadiraspatura , macerazione e fermentazione per 25-30 giorni in piccoli fermentini, fino ad esaurimento della componente zuccherina . Per 12 mesi in acciaio e ulteriori 6 mesi in bottiglia.
Bottiglie Prodotte	6.000
Aspetti Organolettici	Colore rosso rubino molto intenso quasi impenetrabile Naso: molto intensi e marcati i frutti rossi a bacca piccola quali il ribes la mora e la ciliegia Palato pieno,morbido.polposo con buona tannicità che piacevolmente si integra in una vellutata sensazione di morbidezza
Abbinamenti	Carni rosse saporite,cacciagione e formaggi saporiti
Dati analitici	Grado alcolico 14,5% Acidità totale 6,5 gr/l Estratto secco 36 Temperatura di Servizio 18°