

# ITALO CESCO

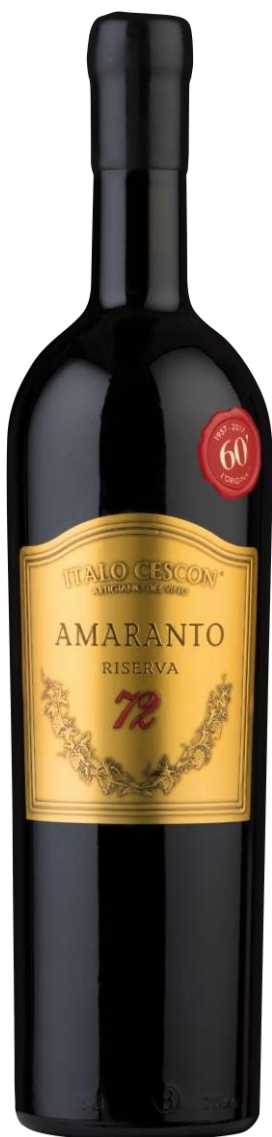
ARTIGIANO DEL VINO



1957

## Amaranto 72

72 - это год появления вина Amaranto, которое страстно желал основатель Итало Ческон. Результат купаживания типичных сортов, таких как: каберне совиньон, мерло, каберне фран вместе с рабозо пьяве, что придает штрих оригинальности. Amaranto 72 с его богатыми и выдержанными ароматами, а также полным и мягким вкусом, является вином, которое особенно хорошо подходит для выдержки.



### Аппелласьон

Veneto I.G.T. "Riserva"

### Терруар:

глинистый

### Сорт

каберне совиньон 40%, мерло 35%, каберне фран 15%, рабозо 10%

### Способ выращивания

Сильвоз

### Плотность посадки

5000 на гектар

### Выход с гектара

50-60 ц

### Сбор винограда

Вторая - третья недели сентября

### Винификация

Осуществляется отбор суслу в размере 20%. Ферментация осуществляется при температуре 25°C. Мацерация длится 25 дней. Длительная ферментация в емкости и выдержка 18 месяцев в бочках

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

#### Цвет

Красно- рубиновый,  
чрезвычайно  
насыщенный, почти черный

#### Букет

Сложный и элегантный с нежными нотами трав и ароматами фиалки, ежевики и зрелой вишни

#### Вкус

Хорошая насыщенность и кислотность с четкими ароматическими свойствами, стойкое послевкусие - сложное, с нотами земли и смородины

#### Рекомендуется со следующими блюдами:

тушеное мясо косули, тушеное мясо под вином Amaranto 72, мясо гриль, выдержанные сыры с медом и фруктовой горчицей

#### Крепость

13,5% об.

#### Подача на стол

Температура 18-20°C в бокалах каре

#### Указание в карте вин

Italo Cescon artigiano del vino, Amaranto 72, Veneto I.G.T.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013