



## CUVÉE "MADRUT" 2017



*Da 150 anni la nostra azienda di famiglia, a Tramin, produce con passione ed impegno vini autentici e di grande carattere. Con il Madrut festeggiamo questo importante giubileo dei 150 anni. Il suo colore rosso rubino brillante ricorda i colori autunnali dei ripidi vigneti ai piedi delle Dolomiti. Questa cuvée rossa si preannuncia delicata dal sapore fresco ma vellutato e la sua maturazione in grandi botti di rovere gli dona un'impronta particolare. Il Madrut è il vino ideale per momenti indimenticabili con amici, ma è anche una scelta sicura per cene importanti.*

### VITIGNO

Una cuvée rossa dalle nostre migliori varietà autoctone.

### VINIFICAZIONE

Macerazione fermentativa in serbatoi di inox a temperatura controllata di 23°C. Alla fine della fermentazione, il vino matura nella botte grande di rovere di Slavonia.

### DEGUSTAZIONE

Vino fruttato che ricorda le amarene e le mandorle ed in bocca si presenta vellutato. È un vino beverino, classico, abbinato a tannini presenti ma eleganti. Moderno e schietto si accompagna sia ad un semplice spuntino che anche a piatti tipici sudtirolesi.

### ABBINAMENTI

L'ideale accompagnatore della cucina mediterranea, paste varie, con antipasti piccanti, Speck dell'Alto Adige, variazione di formaggi ed anche con carni bianche. Può essere servito leggermente fresco.

### DENOMINAZIONE

Vigneti delle Dolomiti IGT

Alcool: 13,00 % Vol.

Acidità: 4,9 g/L

Zucchero residuo: 2,5 g/L

Bottiglie da: 0,75l