



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