



GLI ARCHI
AZIENDA AGRICOLA

AMELIA

Toscana IGT

Regione Toscana

Alcol 14.% vol

Uve 100% Cabernet Franc



Vinificazione e affinamento

Il cabernet franc “Amelia” nasce da un appezzamento di poco più di 3000 metri situati a Fauglia, nelle dolci colline pisane. Vendemmiato a mano in cassette e vinificato in piccoli contenitori di acciaio inox.

Al termine della fermentazione alcolica il vino è stato messo in barriques francesi da 225 litri.

Le pratiche biologiche adottate, le rese basse della pianta, e l’attenta selezione dei grappoli raccolti in vendemmia, hanno creato un vino interessante, ricco nei profumi e dal palato di buona struttura e persistenza. “Amelia” 2017 si apprezza meglio servito a 18-20°C .

Il vino non è stato filtrato, chiarificato e non ha subito nessuna pratica enologica.

Descrizione del vino

Amelia si presenta di un colore rosso rubino molto intenso. Ottima l’espressione e la complessità aromatica: al naso spiccano intense note di confettura di prugna e di frutta scura matura come mora, mirtillo e ribes nero. Perfettamente integrati gli aromi di cioccolato e liquirizia. Al palato il vino è armonioso, con un’ottima e bilanciata struttura; la rotondità e la dolcezza dei tannini lo rendono compatto, elegante, con un finale estremamente lungo ed un retrogusto speziato molto persistente.