AMARANTO

AZIENDA VINICOLA

Pierluca

Pierluca firma l'eccellenza della produzione aziendale.
La linea raccoglie una Selezione di vini al vertice della gamma che si distinguono per carattere, tipicità e prestigio.
Sono prodotti di qualità riconosciuta, frutto prezioso di una lavorazione sapiente ed esperta, autentica espressione della cultura e della tradizione vitivinicola, coniugate all'utilizzo di tecnologie enologiche d'avanguardia.

CHARDONNAY

CHARDONNAY - LAZIO I.G.P.

Frutto del nobile vitigno Chardonnay in purezza ottenuto tramite la pressatura soffice delle uve e la successiva fermentazione a bassa temperatura che ne esaltano la freschezza e il bouquet elegante, il profumo intenso, fruttato con sentori floreali.
È un vino corposo, di buona struttura, vellutato e morbido al palato, denso ed avvolgente, con una buona sapidità, impreziosito da spiccate note minerali.
Ottimo aperitivo, pregevole se accompagnato a piatti di pesce, carni bianche e formaggi.

Temperatura di servizio: 12-14 °C.

13,00% Vol

VIOGNIER

VIOGNIER - LAZIO I.G.T.

Il prezioso vitigno a bacca bianca da origine a questo vino dal fascino unico, frutto delle generose terre di produzione e di un sapiente lavoro di vinificazione. Esprime le sue preziose doti aromatiche in un'armonia di profumi floreali con note tropicali, nel gusto coinvolgente, bilanciato, intenso e rotondo.
È pregevole degustato in ogni occasione, si apprezza al meglio nell'abbinamento con primi piatti di mare, pesce e crostacei, minestre, fritture, verdure grigliate e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

13,00% Vol

SAUVIGNON - LAZIO I.G.P.

Nobile vino bianco di elevata personalità, dal bouquet raffinato, che esprime tutta la sua fragranza se bevuto giovane.
Caratteristica intensità aromatica, leggermente erbaceo con note balsamiche. Di gusto asciutto, morbido, gradevolmente acidulo, persistente retrogusto agrumato.
Ideale abbinamento di minestre di verdure e legumi, pesce al forno o grigliato, risotti di mare, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 10-12°C.

12,5% Vol

WHITE

WHITE - LAZIO I.G.P.

Un bianco che può meravigliare per la freschezza e la vivacità del suo temperamento, questo giovane vino si fa apprezzare per il bouquet delicato, chiaro e fragrante, suadente al palato con un gusto armonico e garbato, note piacevolmente fruttate e una leggera persistenza acidula.
Brillante e versatile, si offre compagno ideale delle pietanze della tipica cucina mediterranea, primi piatti delicati, a base di pesce e crostacei, zuppe, verdure, carni bianche. Ottimo aperitivo, abbinato a dessert e alla pasticceria secca.

Temperatura di servizio: 12-14°C.

13,00% Vol

PETIT VERDOT

PETIT VERDOT - LAZIO I.G.P.

Un rosso seducente con inconfondibili caratteristiche sensoriali e gustative, ottenuto dalla vinificazione in rosso di uve molto mature.
Dal tipico colore rubino violaceo, profumo di frutti rossi, intensi sentori vegetali e floreali.
Buon impatto al palato, ben strutturato, si distingue per il gusto soffice e vellutato, equilibrato e avvolgente.
Ottimo abbinamento con primi piatti saporiti, grigliate di carne, stufati, arrosti, legumi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.

14,00% Vol

SHIRAZ

SHIRAZ - LAZIO I.G.P.

È intrigante la personalità decisa di questo piacevole rosso dalla caratteristica struttura complessa e speziata, con una buona attitudine all'invecchiamento.
Si distingue per il tipico repertorio di aromi dominati dal pepe nero, con intensi sentori di frutti di bosco e vaniglia. Al palato si presenta maturo, corposo, con un gusto caldo e vellutato, moderatamente persistente.
Consigliato per accompagnare piatti saporiti, risotti, grigliate di carni rosse e cacciagione, salumi e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16°C.

14,00% Vol

MERLOT

MERLOT - LAZIO I.G.P.

Autentico modello di rotondità e morbidezza, questo rosso sa appagare il palato con piacevoli emozioni sensoriali, mostrando le virtù del miglior uvaggio Merlot.
Vino coinvolgente all'olfatto, intenso ed elegante, ben strutturato, si riconoscono profumi suadenti di frutti rossi di bosco, spezie erbose e note balsamiche.
Ha un gusto ampio, profondo e vellutato, evidenti tannini corposi e un sottofondo di sapori erbacei e terrosi.
Vino di pronta beva, ottimo compagno per pietanze condite al ragù o con funghi, a base di carni saporite, stufati, verdure grigliate, salumi e formaggi.

Temperatura di servizio: 18°C.

13,00% Vol

PETIT VERDOT

CESANESE DI OLEVANO ROMANO D.O.P.

Degna espressione della antica tradizione vinicola di Olevano Romano, il Cesanese si conferma un vino di spiccata personalità, caratterizzato per la struttura elegante e ben affinata, dal bouquet complesso e gradevolmente fruttato, aroma intenso, con sentori di cilegia e note di bacche rosse, piccoli frutti di sottobosco e spezie. Gusto ricco, asciutto e persistente. È un rosso versatile che si abbina egregiamente ai piatti della gastronomia tradizionale italiana, ai primi di pasta e alle minestre, a grigliate e cacciagione, carni allo spiedo, formaggi stagionati, legumi e verdure.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

14,00% Vol