



Decero Amano 2016

La componente principale dell'Amano argentino è il Malbec, unito a Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Tannat. Nel calice presenta un intenso color porpora. Il naso viene inebriato da aromi di ciliegie mature, liquore di more, cioccolato, spezie asiatiche e pane tostato. Al palato è rotondo e complesso con un finale lungo e persistente. Un grande successo della Finca Decero.

Produttore	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Categoria	Vino rosso
Paese	Argentina
Regione	Mendoza
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.8000 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tannat
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	401286
Adatto a	Brasati, Tagli di carne pregiati, Carne alla griglia
Valutazioni	Robert Parker 91/100 Tim Atkin MW 91/100



Vinificazione

Il Decero Amano è sottoposto a una pigiatura soffice. Questo vino argentino viene poi affinato per 20 mesi in barrique francesi nuove.

Storia





La Finca Decero è nata su un pezzo di terra nuda ai piedi delle Ande, dove viene data estrema importanza al lavoro manuale, ovvero «amano». Decero, che significa «da zero», è quindi proprio il nome adatto alla Finca.

