

# Magenta

Emblema di quella tradizione abruzzese che da generazioni si afferma ad ogni latitudine, l'incontro tra uve a bacca rossa e amarene, un classico che assume una nuova dimensione grazie al Magenta. Il suo intenso rosso rubino preannuncia alla vista la voluttuosa convivenza tra dolcezza e intensità che si svelerà al palato, un connubio capace di donare un piacere superiore. Non meno rilevante è poi la struttura, sempre gradevole, deliziosamente morbida ed assolutamente elegante.



TEMPERATURA DI  
SERVIZIO 6-8 °C

**VINO:**

Bevanda aromatizzata a base di vino e amarene

**UVE:**

Uve a bacca rossa

**DESCRIZIONE:**

Il vino con amarene è un prodotto della tradizione Abruzzese, e si trova in diverse varianti, alcune delle quali prevedono anche l'aggiunta di liquore. Nel nostro caso vengono utilizzate uve a bacca rossa e uno sciroppo ottenuto dalle amarene.

**DATI ANALITICI:**

Alcool 13,00% Vol.

**VISTA:**

Rosso Rubino con riflessi amaranto.

**OLFATTO:**

Molto intenso, frutti rossi insieme a note di cacao.

**GUSTO:**

Molto elegante e morbido, piacevole e fresco con una bella acidità che lo rende ancora più gradevole.

**SERVITO:**

Freddo: Ottimo con pasticcini, dolci al cioccolato, crostate di frutta.

Ambiente: compagna ideale per formaggi erborinati