



Vesevo

ENSIS

Taurasi DOCG

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Aglianico

Area di Produzione: provincia di Avellino

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delicata, macerazione per 20-25 giorni a temperatura di 26-28 °C. Invecchiamento in barriques di 16 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Idea del Vino: Vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità

Caratteristiche Sensoriali: di colore rosso carico brillante e dal profumo intenso e complesso dove spiccano i frutti a bacca rossa e lievi sentori di vaniglia. Al palato, ingresso leggermente tannico, tannino consistente e levigato, finale pulito e asciutto

Abbinamenti gastronomici: bene con primi piatti robusti, arrostiti, carni rosse, selvaggina e sughi robusti. Bene anche come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 18 °C circa



FANTINI
GROUP
FARNESE