Pignanera in anfora

Le anfore utilizzate in vinificazione così come l'anforetta che Lei, gentile Cliente, sta in questo momento contemplando, sono interamente realizzate a mano in Italia, dotate di piedistallo e consegnate in cassetta di legno.

Valutazione: Nessuna valutazione
Prezzo
Prezzo base, tasse incluse110,00 €

Prezzo di vendita110,00 €

Risparmi:

Fai una domanda su questo prodotto

ProduttoreTommasone Vini

Descrizione

Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE: Tenuta Le Coste, nel comune di Lacco Ameno, a nord- ovest dell'Isola D'Ischia. I vigneti sono posizionati su piccoli terrazzamenti a 250 metri s.l.m. e da viticoltura eroica.

VARIETÀ DELLE UVE: 50% Aglianico, 50% Montepulciano

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte vengono pigiate e il mosto lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio inox a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dopo circa 20 giorni il vino giovane così ottenuto viene separato dalle bucce, per continuare l'affinamento in barriques di rovere francese per almeno 12 mesi. Prosegue poi l'affinamento in anfora di terracotta da 400 litri per altri 6 mesi.

PRODUZIONE: numerata di 125 pezzi/ anno

CAPACITÀ: anfora da 1 litro

GRADO ALCOLICO: Indicato in etichetta.

ANNATA: 2018

NOTE VISIVE, OLFATTIVE E GUSTATIVE: colore rosso rubino profondo con leggeri riflessi granati. Al naso è intenso ed Elegante. Si notano aromi fruttati, speziati e balsamici, che ricordano frutti rossi di bosco, ciliegia nera, liquirizia, cacao e sentori leggermente affumicati. Di ottima struttura ed eleganza al palato, con tannini equilibrati e dal finale lungo e speziato. Ne consigliamo la decantazione per ottenere la sua massima espressione.

ABBINAMENTI: rosso importante che si abbina bene a carni grasse, selvaggina, grigliate di manzo e formaggi piccanti. Il nostro abbinamento ideale è con il brasato di manzo con riduzione di vino rosso.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.