



pdf.fiche.page-title

Tenuta Cavalier Pepe – Sanserino | Irpinia Rosso DOC Aglianico – Sangiovese Italie (CAMPANIA) – 2024

Vinification

De druiven worden met de hand geplukt, onsteeld en ondergaan een koude maceratie gedurende enkele uren. Nadien volgt de alcoholische vergisting en een tweede maceratie op druivenschillen (duurtijd 1 week). De wijn rijpt tot slot nog 16 maand verder op cementen tanks, gevolgd door een finale flesrijping van 4 maanden.

Dégustation

Zuivere robijnrode kleur in het glas. Aantrekkelijke geuren van kers, gedroogde pruimen en zoete specerijen. Zachte aanzet in de mond met geconcentreerde fruitsmaken en een uitstekend gebalanceerde finale.

Mets adaptées

Provençaalse sauzen | varkensvlees - gegrild | Vegetarische gerechten | Plats épicés

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese, Aglianico

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 12-14°C

Profil de goût: Souple et juteux