ACQUISTATO IL .....

"Aimone" Vino Rosso d'Italia

Rosso di charme e di sostanza

Sorso di velluto, carattere deciso, cuore italiano. Un rosso di spessore e bevibilità, pensato per chi in un vino cerca struttura, ma anche grande bevibilità e versatilità. Buonissimo con i primi piatti con sughi di carne.

Il team di enologi reclutato da Provinco nel corso degli anni ha creato una mappatura capillare di territori e varietali, riuscendo a condurre la piccola realtà del Trentino a fregiarsi di premi internazionali di grande rilevanza, e soprattutto a produrre vini di grande intensità. Grande Alberone per Provinco significa anche gioia di percorrere nuove strade, percorsi di vinificazione rispettosi ma creativi, capaci di rendere ogni vino un piccolo unicum difficile da replicare. Ben venga questo desiderio di espressione, questa volontà di mettere una firma importante nel mondo del vino italiano. Soprattutto se è una firma così intrigante.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Italia
Uve	Blend di uve rosse italiane
Gradazione	13,5%vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	1 anno da oggi
Abbinamento	Si accompagna in modo eccellente a carni bollite, arrosti e formaggi di media stagionatura, ma anche a zuppe e verdure grigliate.
Vinificazione	Dopo la raccolta delle uve, segue una delicata pigiatura e diraspature delle stesse; vengono poi condotte in serbatoi d'acciaio e lasciate macerare per estrarre il colore e gli aromi primari. La fermentazione avviene a temperatura controllata (22-24°C). Il vino è parzialmente invecchiato in botti di rovere, per conferirgli note speziate.
Sensazioni	Con un colore rosso intenso, e riflessi violacei. Al naso ha aroma persistente, con note di frutti rossi maturi quali lampone e ribes. Di corpo medio, il finale è piacevolmente persistente.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821