Wijnfiche

Tenuta Cavalier Pepe - Sanserino | Irpinia Rosso DOC Aglianico - Sangiovese Italië (CAMPANIA) — 2024

Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt, ontsteeld 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.

Smaak

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.

Gerechten

Provencaalse sauzen | varkensvlees - gegrild | Vegetarische gerechten | Kruidige gerechten

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Sangiovese, Aglianico
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 3-5
Serveertemperatuur: 12-14 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

