

# Armenia wines company - Takar

Reserve Areni e Saperavi | 2017  
VIN0013-17

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>LAST BOXES</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>ARENI E SAPERAVI</b>
<b>COLORE</b>	<b>Rosso</b>
<b>ALCOL</b>	<b>14.00</b>



## Vinificazione e Affinamento

I vigneti di Areni e Saperavi sono situati a 1400 m di altitudine. Il ciclo di maturazione delle uve richiede più tempo a causa delle temperature fredde notturne risultando in un perfetto equilibrio di zuccheri, acidità, tannini e aromi. Due settimane di fermentazione alcolica a temperatura compresa tra 26°C e 28°C in serbatoi di acciaio. Un mese di macerazione.

## Descrizione Vino

Questo vino dal colore viola intenso si distingue per l'aroma fruttato (ciliegia, uva, prugna) intrecciato con una bella fragranza floreale e note speziate (vaniglia, liquirizia, panpepato) e una leggera tostatura. In bocca diventa più imponente, scandita da tannini vellutati che lasciano spazio alla golosa acidità.

