

Armenia wines company - Takar

Rosé Dry Areni | 2018
VIN0014-18

Scheda tecnica

CATEGORIA	LAST BOXES
ELEMENTO PRIMO	ARENI
COLORE	Rosè
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	13.00



Vinificazione e Affinamento

Vino rosso secco creato dalle varietà autoctone dell'Areni Armeno (probabile incrocio di Pinot Nero e San Giovese) le uve sono coltivate ad un'altitudine di 1200-1500 metri sul livello del mare. La vinificazione effettuata nell'arco di due settimane in contenitori di acciaio mentre la fermentazione alcolica viene condotta a temperatura controllata e affina per 12 mesi in botti di rovere.

Descrizione vino

Il colore rosso rubino e i riflessi violacei anticipano il gusto delicato, ma corposo, con fini note speziate di frutta e sentori di rovere che atterrano su liquirizia e chicchi di caffè. Lo consigliamo servito con piatti a base di agnello, ragù di carne, pollame, nonché formaggi a pasta molle.

