



2010 Taurasi DOCG

Vesevo

Un excellent vin haut de gamme

Description:

Le Taurasi révèle tout le potentiel du fameux cépage Aglianico.

Note de dégustation:

Pourpre foncé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Des nuances de bois de cèdre, de thé noir et de cacao soulignent le nez aux fines senteurs de prunes, de fraises et de gelées de mûres. Les arômes de fruits bien mûrs se marient agréablement aux douces nuances minérales et à la note de fraîcheur dans la bouche volumineuse ; les tannins bien intégrés et les notes toastées apportent une belle rondeur ; la longue finale est très harmonieuse.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Campanie
Producteur:	Vesevo
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Aglianico
Référence:	0442310

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Taurasi DOCG

Vesevo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Aglianico
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.