

Vepre – Vigne del Patrimonio



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Ischia di Castro (VT)
- Vitigno: Cabernet Franc 100%
- Vendemmia: Manuale, senza l'uso di macchine e quando possibile senza ricorso a pesticidi o altre sostanze di sintesi, nel pieno rispetto del territorio, della vite e del consumatore
- Vinificazione: I mosti perfetti, profumati e zuccherini al punto giusto, vengono fatti fermentare. E poi, si procede con la spumantizzazione
- Affinamento: Matura per 24 mesi in barrique di primo e secondo passaggio, donando un assaggio prosperoso che vi appassionerà sin dal primo sorso.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino fitto ed intenso con bordatura violacea
- Profumo: Ha naso speziato di pepe nero e fiori secchi, crème di cassis e lamponi sotto spirito, con sfondo di toni erbacei
- Gusto: Assaggio morbido, fresco, con tannini numerosi ma di nobile fattura, una freschezza pulita che entra in seconda battuta ma che slancia moltissimo l'assaggio, conducendo ad una lunghissima persistenza.