

**Ποικιλία**

Βερζαμί 2019

Αμπελώνα

Το Βερτζαμί προέρχεται από αμπελώνες στην Λευκάδα σε υψόμετρο 600 μέτρων. Έδαφος αμμοαργιλώδες ασβεστούχα και παραγωγή που κυμαίνεται σε 500 κιλά το στρέμμα.

Οινοποίηση

Κρυσταλλοποίηση για 24 ώρες και ακολουθεί μακρινή εκχύλιση και μετά το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης. Παραμονή σε 2ης και 3ης χρήσης δρύινα βαρέλια 225lt για 19 μήνες.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Βαθυκόκκινο χρώμα στο ποτήρι, με αρώματα από μικρά κόκκινα φρούτα, βοτανικές νότες από θυμάρι και πεύκο σε ένα φόντο από τριτογενή αρώματα που θυμίζουν καφέ, κακάο και κάστανο. Στο στόμα είναι ισορροπημένο με έντονη παρουσία των τανινών, διακριτική οξύτητα και μέτριο προς υψηλό σώμα.

Ιδανικό ταίριασμα

Συνοδεύει άριστα λιπαρά κόκκινα κρέατα μαγειρευτά ή ψητά και ιδιαίτερα αρνί και κυνήγι. Ακόμη θα μπορούσε να συνοδεύσει εξαιρετικά ποικιλίες αλλαντικών και τυριών. Σε ιδανικές συνθήκες συντήρησης μπορείτε να το απολαύσετε για 15 χρόνια ακόμη. Σερβίρεται στους 18°C.



