



ACQUISTATO IL

Esprit de Pavie Bordeaux AOC 2018

2018

Esperienza autentica



Svinando

La Vigna

Terreno Argilla e calcare

Esposizione Guyot

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 65% merlot, 20% cabernet franc, 15% cabernet sauvignon

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5-7 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La fermentazione alcolica inizia naturalmente in tini a temperatura controllata. Dopo alcune settimane di permanenza in vasca, si svolge la fermentazione malolattica nei tini. Il vino di Château Pavie viene affinato in barrique per 15 mesi.

Sensazioni Il vino si presenta di un bel colore porpora violaceo. L'attacco in bocca è morbido e rotondo. Segue una consistenza gradevole, fine, in cui la struttura dei tannini denota una forte identità, il tutto racchiuso in una materia fine e fresca.

Rosso prodotto da Château Pavie, bella tenuta di Saint-Émilion, Esprit de Pavie ben rappresenta il suo territorio. Le uve utilizzate per la produzione di questo vino, infatti, provengono da una grande varietà di terroir, su colline esposte a sud nella valle della Dordogna. Questa diversità di suoli permette alle viti di esprimere al meglio le caratteristiche del territorio, dando vita a un vino equilibrato e ricco di sfumature. Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Bordeaux, nasce dall'assemblaggio di 65% Merlot, 20% Cabernet Franc e 15% Cabernet Sauvignon. La fermentazione alcolica avviene naturalmente in tini a temperatura controllata. Dopo alcune settimane di macerazione, si procede con la fermentazione malolattica nei medesimi tini. Successivamente, il vino matura per 15 mesi in barrique precedentemente utilizzate, garantendo un'integrazione armoniosa dei sapori senza che il legno sovrasti le caratteristiche fruttate del vino. Alla vista, Esprit de Pavie si presenta di un colore porpora intenso con riflessi violacei. Al naso emergono aromi di frutti rossi maturi, come ciliegie e lamponi, accompagnati da sottili note speziate. In bocca l'attacco è morbido e rotondo, con una piacevole freschezza. La struttura tannica è ben equilibrata e offre una sensazione vellutata. La bella persistenza invita al sorso successivo. Si abbina bene a piatti a base di carne. E' ideale con arrosti di manzo, agnello al forno o anatra alla griglia ma si sposa bene anche con formaggi stagionati e piatti della cucina tradizionale italiana, come le buone lasagne al ragù o l'osso buco con il risotto.

Château Pavie è un'azienda vinicola francese situata a Saint-Émilion, nell'area della Gironda. Si tratta di un prestigioso produttore di vini di Bordeaux, classificato come Premier Grand Cru Classé "A" dal 1955. La sua storia risale al XIII secolo. Nel corso dei secoli, il castello è stato posseduto da diverse famiglie, tra cui i Rothschild e i Perse, attuali proprietari, con una lunga tradizione nella produzione di vini di alta qualità. Château Pavie ha una cantina sotterranea che risale al XIII secolo. Qui i suoi vini riposano indisturbati per anni, acquisendo complessità e piacevolezza. Da provare!

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821