



ACQUISTATO IL

Esperanto Palizzi IGT

2016

Un rosso squisitamente armonico



Svinando®

Un rosso che parla la lingua universale dei migliori vini, l'Esperanto Palizzi IGT di Nesci. Paesaggi e ispirazioni di Calabria conferiscono all'Esperanto una serie di suggestioni armoniche, complementari: frutto di un blend che accosta Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Alla vista si presenta di un bel rosso rubino, vivace e pieno. L'eredità dei vitigni che ne costituiscono il cuore crea un panorama di profumi molto ampio, che spazia da cenni di tostatura a confettura di frutti di bosco. L'assaggio è convincente, ben strutturato, equilibrato: finale persistente, suggestivo, da vino di grande stoffa. L'Esperanto Palizzi IGT Nesci è perfetto con primi piatti caldi, dai profumi invernali, zuppe e pietanze non troppo speziate.

Nasce tutto dalla passione e dall'amore per la terra, nel solco della tradizione della famiglia Nesci: una promessa di impegno e gusto che si rinnova da oltre 5 generazioni. Una storia legata a doppio filo con quella del territorio, con l'eredità di una famiglia che ha origini molto antiche. La scelta di ristrutturare l'antico palmento e di stabilire lì un moderno impianto produttivo racconta bene quello che Nesci rappresenta per il vino di quelle terre: il desiderio di coniugare tradizione e innovazione, l'attaccamento per le proprie radici, il costante desiderio di migliorarsi. Un obiettivo ambizioso, che trova in ogni bottiglia uscita dalla cantina la più che valida testimonianza di riuscita.

La Vigna

| | |
|---------------------|------------------------|
| Terreno | Sabbioso |
| Esposizione | 250m s.l.m |
| Allevamento | Cordone speronato |
| Densità imp. | 1.500 ceppi per ettaro |

Il Vino

| | |
|--------------------|---|
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Italia |
| Uve | Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 10%, Syrah 10% |

Gradazione 14,00%

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 10 anni da oggi

Abbinamento Carne o zuppa

Vinificazione Uve lavorate separatamente, quando è ancora mosto viene fatta una prima analisi di ogni singola vasca, dopo il risultato delle analisi viene fatto un mini assemblaggio per verificare l'equilibrio; accorpamento in un'unica vasca fin quando il vino non è pronto

Sensazioni Color rubino, corpo ben strutturato, persistente ed equilibrato

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821