

Jiasik Rosso

Le idee migliori nascono chissà da dove quadri che abbiamo visto emozioni vissute. Stare assieme, un solo sguardo, e una bottiglia da aprire. Questo basta. Un'immagine, un sapore, un profumo tutti assieme, nostri e condivisi. È in questo attimo, non ripetibile, che nasce l'idea migliore. Un vino che arriva a voi, direttamente imbottigliato giovane e pronto a primavera. Da qui è partita questa storia, che porta con sé il presente ed il futuro.

Luogo di Produzione

Giassico, piccolo paese dove l'aria profuma ancora di Impero Austro-Ungarico.

Tecnologie di produzione

Diraspatura dei grappoli, abbattimento della temperatura del pigiato in ambiente inertizzato. Fermentazione tradizionale con macerazione di 9-10 giorni, con follature giornaliere ripetute tre volte. Riposo in acciaio e carati di rovere di diversa capacità.

Uve

È un Cabernet Sauvignon.

Profumo

Il bouquet è caratteristico, ampio ed elegante con leggero sentore erbaceo e profumo di frutta rossa.

Sapore

Fresco, aromatico, gradevolmente pieno, mantiene le note di riconoscibilità dell'uva di provenienza, con un giusto grado di morbidezza dato dalla piena maturità del grappolo.

Colore

Rosso rubino intenso.

Abbinamenti

Per il suo equilibrio è vino da miscita, ma ovviamente accompagna carni, arrostiti e formaggi.

Temperatura di Servizio

18 °C.

BorgosanDaniele

www.borgosandaniele.it



Jiasik