



## VESEVO

Taurasi DOGC

100% Aglianico

*Italie, Campanie*

L'Aglianico, le grand Cépage du sud, à l'égal du Nebbiolo Piemontais et du Sangiove Toscan est susceptible de donner des vins d'une profondeur inégalable. Le Taurasi est une appellation DOGC de Campanie. Le vin est produit en altitude, sur des sols d'origine volcanique au nord-est d'Avelino à une centaine de kilomètres à l'est de Naples.

La cuvée qui vous est proposée provient de vieilles vignes d'une trentaine d'années de la « Terra di Venticano », 100% Aglianico. Le rendement très limité est d'environ 35 hectolitres à l'hectare. L'élevage est de 16 mois en barriques de chêne.

Bien que les conditions climatiques de la Campanie aient tendance à lisser l'effet millésime, certaines années offrent toutefois des conditions d'équilibre et de maturation des raisins bien supérieures à d'autres.

Le vin présente une robe grenat, pourpre, presque noire, sans trace d'évolution. Le nez offre un bouquet intense de cerises confites, de tabac blond légèrement mentholé. La bouche est d'une très grande ampleur. C'est complexe avec des notes de café, cacao, de fruits rouges macérés. Les tanins sont bien présents sans agressivité.

Un grand vin pour des occasions exceptionnelles qui évoluera favorablement pendant une vingtaine d'années. **Un grand vin de garde.**

Température de service : 18°C

Alcool : 14°C

Parfait pour accompagner viandes rôties, viandes rouges, gibiers et sauces relevées.