



Eros e Psyche'2016

lunga macerazione

Eros e Psiche 2016 le nuove annate dei vini a lunga macerazione proposti da Marco Sambin. Due vini, due anime contrapposte e in armonia tra loro: il rosso Eros ottenuto da uve di Cabernet Sauvignon e la bianca Psiche ottenuto da uve Garganega. La macerazione viene fatta sulle bucce per 7 mesi ottenendo due vini di grande finezza e assoluta originalità, da provare. Edizione limitata.

Note degustative

Eros 2016: occhio scuro, rosso bordeaux profondo, naso di ciliegia e fragola maturo e ricco, accompagnato da un corredo alcolico notevole.

In bocca il tannino è vivo e dinamico a dare articolazione ad un sorso fruttato ma austero al contempo. Sempre frutta rossa ciliegiosa (durone) a dominare.

Il tratto tannico è importante e chiude il finale del vino.

Psychè 2016: il colore è come il grano nell'occhio nella stagione della maturità.

La lunga macerazione non ha privato il vino del suo aspetto più vivo.

Il naso è intenso, virando alle note moscate, di zagara e salvia, ma anche di caramello e incenso, così come il sorso, ricco e lungo, accompagnato da una trama tannica filigranata e da una nota di pane tostato. Il finale lievemente secco e salato e accompagnato da una lieve nota di tabacco giovane.



Nome commerciale :Psyche', Indicazione Geografica

Tipica Garganega

Eros, Indicazione Geografica Tipica Cabernet

Sauvignon

Vitigni: Garganega 100%

Merlot 100%

Terreno: calcareo-argilloso

Produzione annua: 250 bottiglie

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 7 mesi in acciaio

Affinamento: acciaio e bottiglia