



CONSOLI®

VINI DAL 1920

INCANTO D'AUTUNNO VINO NOVELLO

Indicazione Geografica Tipica

I vigneti sono allevati in un territorio ricco di minerali di origine vulcanica alle pendici dei monti prenestini. Dopo una raccolta selezionata quasi autunnale, il mosto fermenta a temperatura controllata per alcuni giorni a contatto con bucce in fermentini di acciaio. L'esposizione soleggiata e la giusta temperatura danno a questo vino quelle caratteristiche organolettiche che lo rendono unico: un gusto ed un profumo inconfondibile.

È prodotto da uve Shiraz o Teroldego a seconda delle annate.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Dal colore rosso rubino intenso. Al naso si manifesta vinoso ma senza eccedere, con sentori di ciliegia acerba e di mela verde. Al palato risulta secco, morbido quanto basta, minerale ma comunque di beva gradevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Dialoga in modo eccellente con caldarroste, antipasti di terra tipicamente del territorio e minestrone di verdura. Abbinamento più audace ma appagante se accostato al tipico "pampepato" olevanese.