

Podere Conca

# AGAPANTO



## CARTA DI IDENTITÀ

<b>PROVENIENZA:</b>	TOSCANA
<b>FORMATO:</b>	75 cl
<b>GRADI ALCOLICI:</b>	14 %
<b>UVAGGIO:</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Ciliegiolo



Agapanto da Agapanthus, fiore della famiglia delle Liliaceae originario del Sudafrica, il cui nome deriva dal greco antico "agape" (amore) e "anthos" (fiore). L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata, fermentata con le bucce in serbatoi d'acciaio per circa 20 giorni ed affinata in botti di legno per circa 12 mesi. Al naso esprime note prevalenti di frutti rossi, in bocca ha una bella armonia e persistenza pur essendo giovane ed esuberante. Abbinato a salumi, formaggi e carni rosse non troppo saporite esprime il massimo del piacere, ma la morbidezza e l'equilibrio lo rendono gradevole a tutto pasto.

