



ENOTRIA TELLUS



ARS ET INGENIUM - ROSSO IGT MARCA TREVIGIANA

L'ETICHETTA

ARS: termine latino che identifica l'abilità pratica, la capacità di esecuzione, la tecnica INGENIUM: termine latino per descrivere l'inventiva individuale nonché la virtù di trovare soluzioni sorprendenti. Unendo queste due parole si ha ARS ET INGENIUM: abilità pratica e tecnica abbinata all'inventiva e creatività; ma non è forse esattamente questo che serve per FARE un grande vino?

Nell'etichetta sono disegnate sfere di diverse dimensioni che seguono un determinato percorso formando idealmente una spirale ed un uomo, con la testa a forma di papavero, posizionato nel centro che regge le fila delle sfere come un burattinaio. Le sfere rappresentano i cicli di lavorazioni e azioni necessarie per arrivare al prodotto finale e hanno dimensioni diverse in relazione al tempo e crucialità all'interno del ciclo produttivo. La spirale formata è la famosa Spirale Aurea

AREA DI PRODUZIONE

Terreni sassosi e medio impasto nei pressi del fiume Piave.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

VINIFICAZIONE

In rosso; Salasso del 20%, macerazione sulle bucce di 15 giorni e affinamento di 14 mesi in tonneaux di rovere francese e americano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: rosso rubino carico con riflessi leggermente granati.

Olfatto: note di confettura di frutti rossi, noce di cocco, vaniglia bourbon, caramello e liquirizia accompagnate dal sentore di uva passa.

Gusto: giustamente tannico, voluminoso, pieno, rotondo ed equilibrato; lungo e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C - 18°C

SI ACCOMPAGNA

Ottimo con carni alla brace, arrostiti, selvaggina, primi piatti con sugo di carne.



Az. Agricola Enotria Tellus di Fabio Lucchese

Viale della Rimembranza 6 - 31020 San Polo di Piave (TV)
T. +39 348 0826795 - info@enotriatellus.it - www.enotriatellus.it

Seguici su:

 [instagr.am/enotriatellus](https://www.instagram.com/enotriatellus)

 [fb.com/enotriatellus](https://www.facebook.com/enotriatellus)