Italian wines in the world: Siresol di Jako Wine

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Agosto 2020



La selezione di Jako Wines si presta a quello che potremmo considerare un esempio di grande impegno in ricerca, attenzione ed equilibrio in ogni passaggio enologico.

Per poter ottenere un grande risultato come il vino assaggiato oggi, il “Siresol”, occorre bilanciare conoscenza e impegno mirato anche alle relazioni e collaborazioni esterne.

“Siresol” è nato infatti da una sinergia con Severino Barzan, storico proprietario della “Bottega del Vino” di Verona, uno dei locali più apprezzati dagli appassionati di vino, portandone così la firma come “collezione di Severino”.

Nel bicchiere la tonicità del suo colore tendente al tufo rosso, spicca per le sfumature quasi brillanti se si inclina un pochino il calice di degustazione.

Al naso la potenza che emerge è impressionante per finezza ed eleganza, un equilibrio disarmante come l’ampiezza di aromi e profumi che ne fanno parte.

Le spezie nobili e la ciliegia sotto spirito, unite a deliziose note vanigliate, fanno capire che il vino è stato ottenuto da un buon appassimento e da un corretto passaggio in legno, com’è tipico, della storia, tradizione e cultura veronese.

In bocca è un trionfo di sapori, gli stessi percepiti all’olfatto, creando quell’armonia esclusiva propria dei vini di grande prestigio.

Note calde e minerali, frutta ed equilibrio con l’acidità fine ma persistente, porta il vino ad un finale lungo e molto ricco di corpo e struttura che rimangono in bocca come un ricordo importante.

Il carattere di questo vino, porta ad abbinamenti con carni rosse nelle diverse tipologie di cottura, con formaggi stagionati d’alpeggio, pur rimanendo un ottimo fine pasto da condividere con gli amici ai quali questo vino è dedicato.

Company Profile

La ricerca condotta dal nostro wine maker e dal nostro agronomo ha portato a identificare i migliori e rigogliosi terroir. Dalla preparazione del terreno alla gestione del vitigno, tutto è gestito con una logica di perfezione maniacale. Anche la raccolta (rigorosamente a mano) e la vinificazione seguono logiche dettate dai nostri esperti. Il risultato finale è un prodotto di grande qualità. La preparazione e la scelta del Cru esigono una specializzazione aziendale che determina l'impronta del vino. E'guida per la nostra migliore produzione. Ogni fase del processo successivo prevede la conservazione dei vini in ambienti rigorosamente climatizzati. Il loro trasporto è compiuto nel rispetto della temperatura controllata in modo tale da mantenerne aromi e qualità. Non solo la geografia o il metodo di produzione, ma la costante dedizione assicurano sempre la migliore qualità.

Jako Wine
Strada Corte Garofolo, 73 – 37134 Verona VR
Tel: +39 045 502952 – email: info@jakowine.it
www.jakowine.it