



## Neroperso, il vino che celebra un'antica tradizione ritrovata nel tempo

**Sintesi di storie di vigna che si tramandano di generazione in generazione come la tecnica dell'appassimento, il nuovo vino di Enoitalia è un rosso ambasciatore del territorio e delle sue tradizioni**



Neroperso di Enoitalia (Foto © Enoitalia).

Un vino che viaggia nelle terre e nella storia del Veneto, nelle sue più antiche consuetudini, alla scoperta dei sapori autentici e tradizioni di una regione meravigliosa e sempre più conosciuta.

**Neroperso** è un elogio all'appassimento, un'etichetta che regala un sorso capace di evocare il ricordo delle dolci colline vitate, dei grappoli scelti e lasciati pazientemente ad appassire, prima che diventino nettare divino. Sintesi di storie di vigna che si tramandano di generazione in generazione come la tecnica dell'appassimento, il **nuovo vino di Enoitalia** è un rosso ambasciatore del territorio e delle sue tradizioni.

### **Neroperso: il nuovo vino di Enoitalia**

Azienda leader del vino italiano nel mondo, Enoitalia ha pensato un nuovo vino per ristoranti ed enoteche: l'appassimento dei grappoli prima della vinificazione ha origini antichissime ed era già praticato in epoca romana. Il famoso vino dolce dell'area dell'odierna Valpolicella, conosciuto in antichità come *acinaticum*, godeva d'alta considerazione per i suoi aromi intensi e la piacevole dolcezza: questo antico metodo fa parte del patrimonio enoico veneto, tramandato nel corso dei secoli come un prezioso tesoro fino ai giorni nostri.

---

Nei principali mercati internazionali, i **vini veneti d'appassimento** sono entrati a far parte dell'élite dei grandi rossi. Sempre più apprezzati per la grande qualità e le proprietà organolettiche che sanno portare nel calice: rossi di struttura con aromi complessi al naso e armonici e vellutati al palato.

**Neroperso** di Enoitalia si presenta rosso rubino intenso e profuma di **ciliegia e frutta rossa matura** ma anche spezie e cioccolato. Al gusto, il sorso è morbido con tannini vellutati e una piacevole acidità che smorza i 15° alcolici, finale lungo e piacevole. Un vino che unisce, capace di diventare un punto d'incontro conviviale e gioioso per chiunque ami il buon vino e voglia scoprire quest'antica tradizione persa e ritrovata nel tempo.

**Enoitalia S.p.a.**

Località Colombara, 5 – Calmasino di Bardolino (VR)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

**Data di creazione**

22/09/2021

**Autore**

salvatore-ognibene