

Passione e raffinatezza...



VERSUS

VERSUS

Versus simboleggia lo spirito innovativo dell'azienda sudafricana "The Company of Wine People" e si caratterizza per l'elevata qualità del prodotto, unita ad uno stile easy drinking ed ad un approccio diverso e divertente al mondo del vino. Grazie anche ad un package e un design innovativi, Versus rappresenta un prodotto giovane, al passo con i tempi, un antidoto contro il pensiero e il comportamento convenzionale.

Versus è un vino dal sapore pieno e strutturato, molto gradevole al palato, adatto al consumatore esigente ed socialmente attivo, da bere da soli per un momento di relax o con amici, per cene informali, come aperitivo o al ristorante. È un vino di qualità, con uno stile e personalità ben definite, che unisce le caratteristiche di pregio del prodotto all'estetica della bottiglia, caratterizzata da un innovativo tappo a vite.

Versus è fermentato a basse temperature, tra i 12 e i 14 gradi, in recipienti di acciaio inossidabile. Il lievito è selezionato appositamente per fornire la più ampia gamma di sapori aromatici.

Versus Bianco



Questo assemblaggio delle migliori uve a bacca bianca ha portato ad un incredibile vino caratterizzato da un colore giallo paglierino scarico, da un profumo intenso e persistente, con sentori di lime fresco e aromi di guava, e da un sapore secco, sapido e fresco, pieno e persistente, note fruttate al palato e sul finale, un piacevole sentore di crema.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Bicchieri: calice medio con stelo alto.

Abbinamenti suggeriti: torte di verdura, primi piatti con sugo in bianco di pesce, pesce di mare al sale e al forno.

Formati: 75 e 50 cl
Paese di origine: *Sud Africa*
Regione: *Western Cape*
Gradazione Alcolica: *13.5°*
Varietà d'uve: *Assemblaggio di uve Sauvignon Blanc, chenin blanc, più altre nobili varietà.*

75 cl.

Codice Ean: 600 44 43 001 307

Composizione pallet: 60 cart.

Cartone: 12 bott.

50 cl.

Codice Ean: 600 47 86 010 615

Composizione pallet: 120 cart.

Cartone: 9 bott.

Versus Rosso



Questo assemblaggio di uve a bacca rossa delle migliori varietà ha portato ad un eccellente vino caratterizzato da un colore rosso rubino vivo, da un profumo intenso e persistente, con sentori di ribes e mirtillo maturi, con lieve nota vegetale. Il sapore è secco, giustamente tannico, sapido, pieno e persistente, con note di ribes, cioccolato e caffè al palato.

Temperatura di servizio: 14-15°C

Bicchieri: calice grande con stelo medio.

Abbinamenti suggeriti: primi piatti con sughi rossi, carni rosse, formaggi forti.

Formati: 75 e 50 cl
Paese di origine: *Sud Africa*
Regione: *Western Cape*
Gradazione Alcolica: *14°*
Varietà d'uve: *Assemblaggio di uve Merlot più altre nobili varietà.*

75 cl.

Codice Ean: 600 44 43 001 321

Composizione pallet: 60 cart.

Cartone: 12 bott.

50 cl.

Codice Ean: 600 47 86 010 622

Composizione pallet: 120 cart.

Cartone: 9 bott.