



ACQUISTATO IL .....

Côtes du Rhône Saint Esprit Rouge

2021



*Svinando*

## L'unione fa la forza

La denominazione, o meglio l'appellazione, Cotes-du-Rhone si trova nella parte meridionale della Borgogna, ideale prolungamento della regione del Beaujolais. Un'area molto vasta che dall'entroterra francese raggiunge quasi il Mediterraneo e si estende per oltre 41mila ettari. Qui i vini sono spesso frutto un assemblaggio di diversi vitigni, vinificati separatamente e poi assemblati in percentuali che possono variare a seconda dell'annata. Questo Saint Esprit Rouge, in particolare, è figlio di una vinificazione di uve Syrah, in nettissima maggioranza, con una piccola parte di Grenache. Vinificazione tradizionale e affinamento di circa otto mesi in fusti di legno sono gli ingredienti della sua "ricetta". Nasce così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino con riflessi viola. Al naso predominano gli aromi varietali del Syrah. Dai frutti rossi, alla viola fino alla liquirizia e al pepe nero. In bocca si rivela un vino piacevolmente rotondo, ampio e fine. Un bel calice da proporre con tranquillità ai nostri amici in occasione della prossima cena.

Ci troviamo sulla riva destra del Rodano. Qui si trova Casa Delas, fondata nel 1835. Per la precisione siamo a Tournon, nel cuore della Cotes-du-Rhone settentrionale, dove il clima è fortemente influenzato dai forti venti che provengono dal Nord e per questo le vigne vengono fatte crescere molto basse. Casa Delas è dotata di moderne cantine e vanta un'importantissima proprietà nel più nobile dei cru settentrionali, l'Hermitage. Oltre 10 ettari di vigna su un totale di 134. Nel 1993, l'azienda è entrata a far parte del gruppo Louis Roederer, famosa per i suoi inimitabili Champagne. Questa acquisizione ha permesso all'azienda di alzare ancora di più il livello qualitativo dei suoi vini e di rinnovare parte dei suoi storici vigneti.

### La Vigna

**Terreno** misto

**Esposizione** Est

**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Rosso Fermo

**Provenienza** Francia

**Uve** 90% Syrah, 10% Grenache

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di carne

**Vinificazione** In tini chiusi per circa quindici giorni a temperature di fermentazione controllate tra i 28 e i 30 ° C. Dopo la pressatura e la decantazione, la fermentazione malolattica viene effettuata in tini. Affinamento: otto mesi in fusti di legno.

**Sensazioni** Un vino dal colore rosso rubino con riflessi viola. Al naso predominano gli aromi varietali del Syrah: frutti rossi, viola, liquirizia. Al palato, la rotondità, l'ampiezza e la finezza di questo vino ne fanno un prodotto unico nella sua categoria.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821