



ACQUISTATO IL

Cotes du Rhone Saint-Esprit AOC

2013



Svinando

Cotes du Rhone: fascino e storia del vino francese

Il grande fiume Rodano fa da sfondo ad uno dei paesaggi vitivinicoli più affascinanti ed importanti di tutta la Francia, ai vertici delle critiche enologiche internazionali: la Cotes du Rhone. Qui, proprio alle pendici dei monti che si affacciano sull'alveo di questo imponente corso d'acqua, viene alla luce con tutto il suo fascino il Cotes du Rhone Rouge Saint-Esprit.

Vigne terrazzate, terreni rocciosi ricchi di scheletro, difficili da lavorare, e coltivazione della vite tipicamente mediterranea, con i classici alberelli che rendono caratteristico il territorio: ecco il panorama della Cotes du Rhone, nel sud della Francia. Un'area geografica dove si coltivano prevalentemente uve a bacca rossa come grenache, sirah e mourvèdre, che danno origine a denominazioni mondialmente rinomate come la Châteauneuf-du-Pape AOC. Il Cotes du Rhone Rouge Saint-Esprit 2013 AOC che ti presentiamo oggi è un blend tipico della regione, frutto del connubio fra le uve regine del territorio, grenache e sirah. Difficile trovare due vitigni così complementari: il sirah è ricco di colore, con un profilo aromatico ricco di note speziate ed una tannicità moderata; il grenache è caratterizzato da un tannino solido, che dona corpo e struttura. Risultato di quest'unione è un vino di grande corpo con un tannino gagliardo, dove al naso dominano note di capperone e olive. L'Azienda Agricola Delas Freres, fondata nel 1835 a Saint-Jean-de-Muzols è stata acquisita nel 1993 dal gruppo Roederer, che ha contribuito a migliorare ed incrementare la tecnologia in cantina, mantenendo intatto lo spirito e la tradizione del marchio Delas Freres. Questo Cotes du Rhone Rouge Saint-Esprit 2013 è un vino con un'anima affascinante, che ci piace definire istruttivo: è infatti esempio perfetto della qualità della produzione vitivinicola di questa parte della Francia.

La Vigna

Terreno	Granitico
Esposizione	Sud, 180-325m s.l.m.
Allevamento	Alberello e Cordone
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Francia
Provenienza	Francia
Uve	Syrah 60%, Grenache 40%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 16-18°

Quando Berlo Entro i prossimi 5 anni

Abbinamento Pomodori e melanzane ripiene, carni alla griglia

Vinificazione L'uva viene totalmente diraspata e la fermentazione avviene in tini chiusi, per circa 15 giorni, a temperatura controllata fra 28° e 30° gradi. Dopo la torchiatura e la svinatura, la malolattica viene svolta nei tini di acciaio. Il 30% del vino matura in botti di quercia per apportare una leggera nota boisée, il restante 70% è conservato in tini per preservarne gli aromi fruttati. Prima dell'imbottigliamento si esegue una leggera filtrazione

Sensazioni Il colore è rosso rubino intenso, cupo. Al naso si sprigionano note di confettura, oliva e capperone, seguite da altri profumi salmastri. La bocca è di grande corpo, con una struttura solidamente composta da un tannino vigoroso, lungo e vivo. Il finale presenta accenni dolci

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821