ACQUISTATO IL .....

Roseo Marche Rosato IGT 2017



Un Rosato degno di Napoleone

Tu chiamalo se vuoi Pinot Nero. In purezza. Il Roseo Pinot Nero di Boccadigabbia è un rosato di discendenza regale (vedere la storia della cantina per credere). Luminoso, di un vivido rosa intenso, colpisce per l'aspetto seducente e delicato. Presenta un profilo olfattivo molto elegante, delicato: tra gli echi di frutto spiccano susina, ciliegia e lampone. Sapido all'assaggio, secco, aromatico e fresco. Consigliato a chi cerca un vino espressivo, raffinato e contraddistinto da una personalità chiara. Non il classico Rosé: uno strepitoso Rose-O!

Boccadigabbia era uno dei 100 poderi passati a partire dal 1808 sotto il diretto controllo del Regno Napoleonico d'Italia. Nel corso del tempo i porderi divennero un'azienda, e quest'azienda consolidò la propria fama grazie ai moderni ststemi di coltivazione e ai vitigni giunti dalla Francia e felicemente adattati a diverse latitudini. L'Amministrazione Bonaparte rappresente le radici della moderna Boccadigabbia. La famiglia Alessandri coltiva quotidianamente la crescita di Boccadigabbia, dedicandosi anima e corpo alla coltivazione di vitigni autoctoni quali Montepulciano, Sangiovese, Ribona, Verdicchio e Malvasia. Una storia iniziata più di due secoli fa, una realtà che pare non avere alcuna intenzione di crescere e stupire.

La Vigna

Terreno	Argilloso - calcareo
Esposizione	Sud - Est, 100m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.600 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Marche
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13.5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Conservare in luogo fresco, lontano dalla luce, bottiglia in piedi. Refrigerare al massimo 24h prima dell'apertura. Aprire 5 minuti prima del servizio
Abbinamento	Vino a tutto pasto, con possibilità di abbinamenti quali antipasti, primi e carni bianche, senza dimenticare i piatti più saporiti della cucina tradizionale di mare.
Vinificazione	Dopo la pigia-diraspatura soffice il mosto viene separato subito dalle vinacce e messo in pulizia statica con il freddo e quindi fatto fermentare in tini di acciao inox a temperatura controllata.
Sensazioni	Una bella luminosità e un vivido colore rosa intenso caratterizzano l?esame visivo di questo vino. Elegante e fine all?olfatto, il Rosèo presenta un gradevole assortimento di sentori fruttati tra cui spiccano la ciliegia, il lampone e la susina; in bocca è secco, sapido, e fresco.

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