ACQUISTATO IL .....

Châteauneuf-du-Pape Rouge Mont Olivet 2023 2023



Potente e complesso

Châteauneuf-du-Pape AOC di Clos du Mont-Olivet è figlio della Valle del Rodano, vino di bella personalità, potenza e complessità. Il territorio di Châteauneuf-du-Pape è caratterizzato da un clima caldo e mediterraneo, terreni calcarei e sabbiosi. Un terroir ideale per la coltivazione di uve a bacca rossa, come il Grenache, il Syrah, il Mourvèdre e il Cinsault, utilizzati per la produzione di questo rosso AOC. Vinificazione tradizionale, si inizia con una parziale diraspatura dell'uva e una fermentazione in vasche di cemento. Segue la fermentazione malolattica e un affinamento di 12 mesi in tini di diverse dimensioni: alcuni grossi tini in rovere di 60 anni, tini di cemento e vecchie botti. Questo processo conferisce al vino una bella complessità e tannini ben integrati. Nel calice si presenta di un bel colore rubino intenso. Al naso i profumi richiamano i frutti rossi, le note erbacee e speziate, con sentori di pepe nero, liquirizia e garofano. In bocca è avvolgente e potente, con tannini vellutati e una lunga persistenza. Vino da meditazione, accompagnare bene piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. Ideale con carni dalle lunghe cotture, brasati e stufati.

Sulle colline di Châteauneuf-du-Pape, nella Valle del Rodano, si trova l'azienda Clos du Mont-Olivet. Un luogo dove la storia e la tradizione si intrecciano con la passione per la viticoltura. La famiglia Sabon coltiva la vite a Châteauneuf-du-Pape da generazioni. Dal 1932, anno di fondazione del Domaine, la loro dedizione e il loro rispetto per la terra gli hanno permesso di produrre vini profondamente legati al loro territorio. In cantina si utilizzano ancora metodi tradizionali, con fermentazioni in tini di cemento e lunghi affinamenti in botti di rovere.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valle del Rodano
Uve	Grenache Noir 78%, Syrah 8%, Mourvèdre 11%, Cinsault 3%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	con carni dalle lunghe cotture, magari brasate
Vinificazione	Di stampo tradizionale senza perdere di vista la contemporaneità. Bevuta calda ma fine e pulsante di frutta come un soffio di Mistral. Dopo una parziale diraspatura dell'uva, l'uva viene pressata e il mosto vinificato in vasche di cemento, dove avviene anche la fermentazione malolattica. Dopo l'assemblaggio finale il vino continua a maturare tini di diversi materiali e grandezze: il 70% in grandi tini (60 anni), il 20% in tini di cemento e il 10% in vecchie botti.
Sensazioni	Vino di colore rubino. Al naso è ampio e complesso, con profumi di frutti rossi, di note erbacee e speziate. Al palato è avvolgente, con tannini ben integrati e una lunga persistenza.

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