ACQUISTATO IL .....

"Bouche.derose" Vino Rosato NV

Elegante e Fragrante



Un Rosato che nasce sulle assolate colline della Liguria, dove il mare lambisce i vigneti. Si chiama Bocca.dirosa ed è un rosato, firmato Poggio dei Gorleri. Il Rossese di Albenga, vitigno autoctono di questa zona, trova nel Ponente Ligure il suo terroir ideale. I terreni qui sono composti da marne calcaree e argille e donano al Rossese la sua mineralità e sapidità tipiche. Le brezze marine, invece, accarezzano costantemente i vigneti, regalando al vino freschezza e armonia. Il Rossese di Albenga, con la sua buccia spessa e ricca di antociani, regala a Bouche.derose un colore rosa tenue, quasi buccia di cipolla, che anticipa un bouquet fragrante e fruttato, con sentori di rosa canina, frutti di bosco, ciliegia e agrumi. Note minerali, creano un profilo olfattivo elegante e complesso. Le uve, raccolte a mano al giusto grado di maturazione, vengono vinificate con una breve macerazione sulle bucce che permette di estrarre al meglio colore e profumi tipici del Rossese. La fermentazione in acciaio inox preserva invece la freschezza e la vivacità del vino. Vino versatile, si abbina bene a una grande varietà di piatti. Ottimo come aperitivo, accompagna salumi, formaggi freschi e verdure grigliate. Ma è con i piatti a base di pesce che Bouche.derose esprime il meglio di sé. Questo rosato esalta i sapori del mare con eleganza e raffinatezza.

Ci troviamo nel cuore del Ponente Ligure. Qui, mare, terra e brezza marina sono gli elementi caratterizzanti delle piccole produzione vinicole locali. Qui si trova Tenute MFR, un'affascinante realtà che nasce dall'incontro di due cantine: SanSteva e Poggio dei Gorleri. La prima, situata nel comune di Santo Stefano al Mare, porta avanti un focus particolare sui vitigni autoctoni della provincia di Imperia, con il Moscatello di Taggia come fiore all'occhiello. Poggio dei Gorleri, invece, nasce nel 2003, quando la famiglia Merano decide di rilevare una bella tenuta. In poco più di vent'anni questa cantina è riuscita a conquistare il plauso di critica e appassionati grazie a vini autentici, espressione fedele del terroir ligure. Pigato e Vermentino regnano sovrani nei vigneti aziendali, cullati da una posizione privilegiata e accarezzati dalla brezza marina.

La Vigna

Terreno	Terreno argilloso
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	1600

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Liguria
Uve	Rossese di Albenga
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Affinamento 6 mesi acciaio
Sensazioni	Colore buccia di cipolla. Profumo fragrante e fruttato, al palato fresco e secco.

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