



ACQUISTATO IL

Dolceacqua Rossese Superiore DOC 2019

2019



Svinando

Un Rossese di Dolceacqua Superiore di nome e di fatto

Gli appassionati di Rossese di Dolceacqua sono tanti. Uno dei rari vini liguri che gli appassionati apprezzano per la semplicità e la schiettezza che lo rendono un perfetto abbinamento sia con i piatti a base di carne che con quelli di pesce. Quello proposto qui da Altavia appartiene alla categoria Superiore, ossia ha caratteristiche di grande qualità e una gradazione alcolica lievemente più alta del base. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino con riflessi granato che rivelano un passaggio in botti di legno durante la fase di affinamento. Al naso risulta fruttato e floreale. In bocca, invece, è avvolgente e lievemente speziato. I tannini sono naturalmente ben presenti, anche se maturi e tutt'altro che sgradevoli.

E' il 2002 quando due amici, Gianni Arlotti e Savino Luca Formentini, decidono di dare vita a una nuova cantina in Liguria, terra di vini eleganti e rari. Nasce così l'Azienda Agricola Altavia, il cui nome deriva dall'antica via del sale che percorre trasversalmente tutta la Liguria da Ventimiglia a La Spezia. Protagonista nei vigneti è senza dubbio il Rossese, vitigno autoctono del ponente ligure. Del resto i vigneti si trovano ad Arcagna, località da sempre indicata come il cuore della denominazione controllata del Rossese di Dolceacqua. La partenza sono cinque ettari che si estendono sulle alture che dividono la valle del Nervia dalla valle del Roya, in prossimità del confine francese. Ma oltre al Rossese vengono piantati anche Vermentino, Syrah e Viognier, di ispirazione francese, e il Carignano. Oggi Altavia è una cantina moderna che si avvale anche dell'esperienza di Federico Curtaz, enologo ed agronomo, responsabile delle circa 40 000 bottiglie prodotte ogni anno.

La Vigna

Terreno	CALCAREO ARGILLOSO
Esposizione	SUD EST 45A METRI SLM
Allevamento	ALBERELLO ORIENTATO
Densità imp.	8500 PIANTE ETTARO

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Liguria
Uve	Rossese 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo ENTRO 5 ANNI DA OGGI

Abbinamento CARNE BIANCA E ROSSA, SELVAGGINA, ARROSTI E FORMAGGI

Vinificazione MACERAZIONE DI 8 GG CON REGOLARI RIMONTAGGI.FERMENTAZIONI TRA 25/28 GRADI. INVECCHIAMENTO DOPO LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA , CIRCA 9 MESI IN BOTTE DI ROVERE E ALTRETTANTI IN ACCIAIO.

Sensazioni COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATI, PROFUMO FRUTTATO E FLOREALE AVVOLGENTE CON LIEVI ACCENNI DI SPEZIE E TANNINI BEN PRESENTI

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