ACQUISTATO IL .....

Côtes du Rhône Saint Esprit Rouge 2024 2024



L'unione fa la forza

La denominazione, o meglio l'appellazione, Cotes-du-Rhone si trova nella parte meridionale della Borgogna, ideale prolungamento della regione del Beaujolais. Un'area molto vasta che dall'entroterra francese raggiunge quasi il Mediterraneo e si estende per oltre 41mila ettari. Qui i vini sono spesso frutto un assemblaggio di diversi vitigni, vinificati separatamente e poi assemblati in percentuali che possono variare a seconda dell'annata. Questo Saint Esprit Rouge, in particolare, è figlio di una vinificazione di uve Syrah, in nettissima maggioranza, con una piccola parte di Grenache. Vinificazione tradizionale e affinamento di circa otto mesi in fusti di legno sono gli ingredienti della sua "ricetta". Nasce così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino con riflessi viola. Al naso predominano gli aromi varietali del Syrah. Dai frutti rossi, alla viola fino alla liquirizia e al pepe nero. In bocca si rivela un vino piacevolmente rotondo, ampio e fine. Un bel calice da proporre con tranquillità ai nostri amici in occasione della prossima cena.

Ci troviamo sulla riva destra del Rodano. Qui si trova Casa Delas, fondata nel 1835. Per la precisione siamo a Tournon, nel cuore della Cotes-du-Rhone settentrionale, dove il clima e fortemente influenzato dai forti venti che provengono dal Nord e per questo le vigne vengono fatte crescere molto basse. Casa Delas è dotata di moderne cantine e vanta un'importantissima proprietà nel più nobile dei cru settentrionali, l'Hermitage. Oltre 10 ettari di vigna su un totale di 134. Nel 1993, l'azienda è entrata a far parte del gruppo Louis Roederer, famosa per i suoi inimitabili Champagne. Questa acquisizione ha permesso all'azienda di alzare ancora di più il livello qualitativo dei suoi vini e di rinnovare parte dei suoi storici vigneti.

La Vigna

Terreno	misto
Esposizione	Est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	90% Syrah, 10% Grenache
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	In tini chiusi per circa quindici giorni a temperature di fermentazione controllate tra i 28 e i 30 ° C. Dopo la pressatura e la decantazione, la fermentazione malolattica viene effettuata in tini. Affinamento: otto mesi in fusti di legno.
Sensazioni	Un vino dal colore rosso rubino con riflessi viola. Al naso predominano gli aromi varietali del Syrah: frutti rossi, viola, liquirizia. Al palato, la rotondità, l'ampiezza e la finezza di questo vino ne fanno un prodotto unico nella sua categoria.

© 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