ACQUISTATO IL .....

Côtes de Provence AOP Rosé 2022 2022



Stile provenzale

Lo "stile provenzale", per gli amanti del vino ha un solo significato. Un delicato, e fresco, rosato prodotto a partire da un taglio di diversi vitigni tipici del Sud della Francia. Uno stile amato e apprezzato in tutto il mondo, tanto da essere ormai imitato in diverse regioni vinicole. In questo caso Domaine de la Rouvière propone il suo Côte de Provence Rosé figlio di un assemblaggio di uve Cinsault, Syrah e Rolle. Vendemmia leggermente anticipata per garantire il giusto livello di acidità nelle uve, una volta giunte in cantina vengono subito avviate alla lavorazione. Si parte con una fase di macerazione della durata di qualche ora, sufficiente per ottenere quella punta di rosa delicata e caratteristica. Poi pressatura a freddo per esaltare tutto il potenziale aromatico. Segue la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e un veloce passaggio in acciaio prima dell'imbottigliamento. Si scopre così un vino caratterizzato da una bella tinta rosa chiaro e brillante, con note di frutta fresca, pompelmo e lime. In bocca è rinfrescante, delicato ma allo stesso tempo complesso e dotato di una bella struttura. Ottimo come aperitivo, a tavola accompagna bene antipasti, insalate e, chiaramente, pesce alla griglia.

Domaine de la Rouvière si trova nel cuore della regione della Provenza, a Puget-ville, a solo un'ora di macchina dalla spettacolare St Tropez. Il suo vigneto ricade all'interno della Côtes de Provence AOP. In particolare 4 ettari si trovano all'interno della Côtes de Provence Pierrefeu, uno dei migliori terroir della Provenza. Qui le uve giungono a perfetta maturazione grazie a condizioni climatiche semplicemente ideali. A partire da ben 300 giorni di sole l'anno, con temperature miti anche durante l'inverno, grazie alla vicinanza con il mare. La "specialità della casa" sono ovviamente i buoni rosati di Provenza, ottenuti da vitigni locali e caratterizzati da colori rosa pallido e aromi freschi e invitanti.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Francia
Uve	Cinsault, Syrah, rolle
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	vinificazione in acciaio , breve affinamento in bottiglia
Sensazioni	Rosato fresco e dall'ottima acidità nel puro stile Provenzale

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