ACQUISTATO IL .....

Anjou Gamay "Le Pressoire Rouge" 2022 2022

Fresco, fruttato, giovane



Fresco, fruttato, giovane. In altre parole Gamay. Le Pressoir Rouge di Domaine Dhommé è tutto questo ma anche molto di più. Rosso della Valle della Loira prodotto esclusivamente con uve Gamay, nasce da una lavorazione attenta all'ambiente e alla salute. Rosso biologico, è prodotto a partire da uve raccolte a mano in vigneti che affondano le radici in suoli molto particolari, ricchi di rocce e minerali in grado di conferire al vino un profilo organolettico unico. La vinificazione ha inizio con una fase di macerazione carbonica, seguita da una fermentazione in acciaio della durata di un mese. Quindi il vino viene sottoposto a un particolare filtraggio a "terra", utilizzando un conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato finemente come la farina. Solo a quel punto è pronto per andare in bottiglia. Le Pressoir Rouge si presenta nel calice di un colore rosso porpora luminoso, con un "naso goloso" di piccoli frutti rossi. In bocca è suadente, morbido e fresco. Vino estremamente beverino, va preferibilmente servito tra i 13 e i 15°C. Si abbina bene a verdure e salumi. Ottimo, però, anche come aperitivo "fuori-dagli-schemi".

Forte dell'esperienza di ben quattro generazioni della famiglia, Domaine Dhommé è situato nel cuore della regione dell'Anjou. Oggi a guidarlo è Clarisse Dhommé. La cantina è stata costruita proprio nel cuore del vigneto che si estende per circa 25 ettari, progettata e adattata per conciliare le tecniche attuali e tradizionali con i criteri funzionali, qualitativi ed estetici propri del carattere artigianale. I terreni su cui insistono le vigne sono di origine argillo-calcarea, con quarzo e strati nell'immediato sottosuolo di scisto bruno. Convinti sostenitori della salvaguardia dell'ambiente e della salute, alla fine degli anni 2000, i proprietari hanno deciso di convertire le dinamiche agricole investendo nella produzione biologica, ottenendo la relativa certificazione nel 2011.

La Vigna

Terreno	argillo-calcarea, con quarzo e strati nell'immediato sottosuolo di scisto bruno
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500-6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Loire
Uve	100% gamay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Macerazione carbonica, fermentazione in acciaio per 1 mese e filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina), a seguire l'imbottigliamento.
Sensazioni	Al naso sentori di piccoli frutti rossi, geraneo e liev e speziatura, al palato goloso e fresco

© 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