ACQUISTATO IL .....

"Verite du Terroir" Côte de Provence Rosé 2023 2023



Freschezza, complessità e finezza

Château La Gordonne propone questo Vérité du Terroir, Côtes de Provence AOC Rosé, vino biologico che ben rappresenta la bellezza e la raffinatezza della regione della Provenza. Situato nel cuore della Provenza, il vigneto di Château La Gordonne si estende su terreni silicei e calcarei che conferiscono al vino una mineralità unica. Il clima mediterraneo, caratterizzato da inverni miti ed estati calde e secche, è perfetto per la coltivazione delle viti. Le brezze marine che soffiano dalla costa, infine, contribuiscono a mantenere le uve fresche, favorendo una maturazione lenta e uniforme. Vérité du Terroir è composto da un blend di Grenache Noir, Syrah e Cinsault. Una combinazione in grado di creare un equilibrio perfetto tra freschezza, complessità e leggerezza. Per preservare la fragranza e la qualità delle uve, la vendemmia viene effettuata durante la notte, quando le temperature sono più basse. Successivamente le uve subiscono una pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore che viene avviato a fermentazione. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosa molto pallido, quasi pesca, che cattura immediatamente lo sguardo. Al naso, si distingue per la sua finezza e complessità, con un bouquet minerale, floreale e fruttato. Si percepiscono note agrumate di pompelmo rosa, sentori di pesca e lampone. In bocca è ampio e fresco, con aromi di frutti freschi accompagnati da note di rosa e violetta. Il finale è persistente e gradevole, lasciando una sensazione di pulizia e raffinatezza. Vino estremamente versatile, accompagna una vasta gamma di piatti. È perfetto come aperitivo, ma si abbina meravigliosamente anche con antipasti leggeri, insalate, piatti a base di pesce e carni bianche.

Nel cuore della Provenza, immerso in un paesaggio mozzafiato, sorge Château La Gordonne, una delle più grandi e antiche proprietà vinicole della regione. Con i suoi 350 ettari di vigneti a corpo unico, distesi su un eccezionale terreno argilloso-calcareo che si affaccia sul Mediterraneo, Château La Gordonne rappresenta un vero e proprio paradiso per gli amanti del vino. I vigneti, situati in una conca protetta, beneficiano di un microclima particolare, caratterizzato da inverni miti e temperati ed estati calde e secche. Si coltivano in particolare i vitigni tipici della Provenza, tra cui Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Carbernet Tibouren, Clairette, Semillon e Syrah, da cui nascono vini che si distinguono per la loro eleganza, complessità e fedeltà al territorio.

La Vigna

Terreno Dai vigneti di Château la Gordonne vengono selezionate le uve vocate per ottenere un vino fruttato e dalla piacevole leggerezza. Il Syrah coltivato sul suolo siliceo e calcareo apporta le note di frutti rossi e la tipica aromaticità di questo vino.

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Provenienza Provenza

Uve Grenache Noir, Syrah, Cinsault

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Per preservare la fragranza delle uve, la raccolta avviene con vendemmia notturna. La pressatura soffice delle uve e la fermentazione realizzata a basse temperature garantiscono la fragranza e la delicatezza che caratterizzano questo vino.

Sensazioni Colore: rosa molto pallido, color pesca. Caratteristiche olfattive: un vino di grande finezza e delicatezza. Complesso, minerale, floreale e fruttato, con note agrumate (pompelmo rosa), sentori di pesca e di lampone. Caratteristiche gustative: vino ampio, fresco e complesso con aromi di frutti freschi e note di rosa e violetta. Un finale persistente e gradevole.

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