



ACQUISTATO IL

"Serasuolo" Liguria di Levante Rosato IGT 2024

2024

Il bel rosé ligure che nasce a due passi dal mare



Svinando

Serasuolo è un bel rosé ligure che nasce a due passi dal mare, da vigne che crescono su argille grigio-rosse, affacciate sulla Riviera di Levante, dove i venti marini incontrano i monti. Questa combinazione crea escursioni termiche che preservano l'aromaticità del vino e mantengono una piacevole acidità. Dopo la vendemmia le uve subiscono una macerazione in contatto con le bucce per circa 12 ore. Questo permette ai produttori di ottenere il tipico colore cerasuolo, senza eccessi. Segue una pressatura soffice e la classica vinificazione in bianco in acciaio. In seguito il vino riposa sui lieviti per alcuni mesi fino al momento dell'imbottigliamento che avviene tra gennaio e febbraio. Nel calice si presenta di un magnifico colore rosa cerasuolo, brillante e invitante. Al naso i profumi richiamano i frutti rossi, come amarena, fragoline di bosco, lampone, e i petali di rosa. In bocca è fresco, succoso, ben equilibrato. L'acidità è spinta e il finale sapido. Quasi un vino "provenzale". Serasuolo è pensato per essere consumato giovane, entro 1-2 anni dalla vendemmia. Da accompagnare con antipasti di mare, insalate estive e zuppe fredde. Ottimo con pesce alla griglia, carni bianche, pizza e parmigiana di zucchine.

L'Azienda Agricola Il Monticello, fondata nel 1982 da Pier Luigi Neri sulle splendide colline che abbracciano Sarzana, al confine tra Liguria e Toscana, rappresenta un perfetto connubio tra tradizione, passione ed innovazione enologica. Ci troviamo all'interno della denominazione Colli di Luni DOC. La cantina si estende su circa 14 ettari di vigneti, coltivati con vitigni autoctoni come il Vermentino, il Sangiovese, il Ciliegio, il Canaiolo la Pollera Nera e la Massaretta. Pier Luigi Neri, stimato ingegnere elettronico, avviò Il Monticello per pura passione, partendo da una casa ottocentesca circondata da vigneti ereditati. I figli Alessandro e Davide, dopo gli studi e attratti fin da giovani dall'universo enologico, si sono dedicati anima e corpo all'azienda, votandosi ai principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. Una curiosità. L'azienda fu una delle prime a introdurre droni in viticoltura per la gestione dello stato vegetativo delle viti. Il Monticello è molto più di una cantina: è una storia familiare, un microcosmo di sostenibilità e autenticità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento

Controspalliera con guyot monolaterale

Densità imp.
Il Vino

Tipologia

Vino rosato fermo

Provenienza

Liguria

Uve

100% Ciliegio

Gradazione

13% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 2 anni

Abbinamento

Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Sensazioni

Color tenue ed elegante che nasce da un breve contatto con le bucce di uva a bacca rossa. Sentori di frutti primaverili, fragoline di bosco, lamponi, melograno con delicati richiami floreali. Sorso subito fresco e piacevolmente sapido, che invoglia alla beva

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