ACQUISTATO IL .....

"Serasuolo" Liguria di Levante Rosato IGT 2024 2024

Il bel rosé ligure che nasce a due passi dal mare

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 Ciliegiolo, 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% Ciliegiolo
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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821