



ACQUISTATO IL

"Gassier" Côtes de Provence AOC Rosé 2024

2024

Purezza dei profumi



La Vigna

Terreno suolo calcareo con presenza di argilla rossa

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Provenza

Uve Grenache, Cinsault, Syrah, Vermentino

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione La vendemmia viene effettuata di notte, per raccogliere le uve a una temperatura fresca e per limitare i rischi di ossidazione. Segue una pressatura diretta, lenta e delicata, che riduce il contatto tra le bucce e il succo per preservare la freschezza e la leggerezza dei frutti, evitando al contempo una colorazione eccessiva del mosto. Quest'ultimo viene poi mantenuto a bassa temperatura per conservare i suoi aromi freschi e delicati, prima di avviare la fermentazione.

Sensazioni Colore rosa chiaro con delicate sfumature di pesca. Naso si apre su note di pesca e pera esaltate da una sottile nota agrumata di mandarino. Al palato ha un ottimo equilibrio, dato dall'armonia tra golosità e rotondità. Il finale, fresco e vivace, rivela note di nectarina, frutti rossi freschi come fragoline di bosco e un tocco delicato di scorza di yuzu.

Gassier Rosé è fresco e chiaro come un mattino sulle pendici del Mont Sainte-Victoire. Le vigne di Château Gassier si estendono ai piedi di Mont Sainte-Victoire, celebre soggetto delle tele di Cézanne. I suoli sono formati da argilla calcarea e ciottoli che drenano bene e obbligano la vite a sviluppare radici profonde. Il risultato sono grappoli più concentrati e ricchi di aromi. Il microclima qui è segnato da estati calde e notti fresche grazie al "vent frais" (il vento fresco) che preserva freschezza e mineralità. Una curiosità: nella zona si trovano anche molti fossili di animali preistorici, segno della lunga storia geologica di queste colline, un vero patrimonio nascosto che incanta enologi e geologi. Blend di Mourvèdre, Syrah, Grenache e Cinsault, in questo caso la vendemmia avviene meccanicamente all'alba per preservare la fragranza delle uve. In cantina si procede poi a una pigiatura diretta e a una pressatura lenta, in atmosfera controllata per evitare il contatto con l'ossigeno. Il mosto ottenuto fermenta a basse temperature in acciaio, seguito da affinamento in vasche inox, volto a mantenere la purezza dei profumi. Colore limpido, rosa pallido tendente al pesca, al naso emergono delicate note di pesca, nectarina, fiori bianchi, pompelmo e una punta speziata. In bocca è strutturato, morbido, ben equilibrato da una piacevole acidità, con un finale fresco e minerale. Come la maggior parte dei rosati provenzali, Gassier Rosé dà il meglio entro 18-24 mesi dalla vendemmia. In questo arco temporale mantiene vividezza e brillantezza aromatiche, perfette per essere gustate in estate.

Château Gassier è un'azienda a gestione familiare che dal 1982 valorizza con passione le pendici del Mont Sainte-Victoire, in Provenza. Situata a Puyloubier, può oggi contare su 40 ettari di vigneto biologico a un'altitudine di circa 330 metri, circondata da un paesaggio considerato "Grand Site de France". Qui Cézanne trovava ispirazione e la stessa energia della montagna anima oggi i vini della casa. Le grandi escursioni termiche e l'influsso del vento provenzale mantengono l'acidità e la freschezza tipiche dei vini della zona. Oggi l'azienda è guidata da Georges Gassier e dall'enologa Léa Rouyet. La proprietà è da sempre legata a questo territorio, e le sei generazioni di vinificazione si riflettono in una filosofia artigianale che unisce metodi tradizionali e tecnologie moderne. Dal 2010 l'azienda ha intrapreso la conversione alla viticoltura biologica, estendendo la certificazione progressivamente a tutte le parcelle.

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