ACQUISTATO IL .....

"Gassier" Côtes de Provence AOC Rosé 2025 2025



Purezza dei profumi

Gassier Rosé è fresco e chiaro come un mattino sulle pendici del 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, nettarina, 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.

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 nettarina, frutti rossi freschi coome fragoline di bosco e un tocco delicatoo di scorza di yuzu.

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