ACQUISTATO IL .....

"Orsuro" Côtes de Provence AOP Rosé 2024 2024



Orsuro è la brezza fresca

«Orsuro è la brezza fresca che, dal Mont?Sainte?Victoire, scende fino a raggiungere il nostro bicchiere: Orsuro è un rosato che rinfresca come il vento da cui prende il nome». Le vigne si trovano a Pourcieux, sulle pendici del Mont?Sainte?Victoire, la montagna resa immortale dai quadri di Cézanne. I suoli, poveri e ricchi di ciottoli, drenano rapidamente l'acqua e costringono la vite a radici profonde, producendo grappoli piccoli e ricchi di aromi. Il forte sbalzo termico fra giorno e notte, accentuato dal vento, preserva acidità e profumi. L'AOP Côtes de Provence, istituita nel 1977 è oggi la più estesa del Sud?Est francese. All'interno esistono sotto?zone come Sainte?Victoire (riconosciuta nel 2005) che valorizzano i terroir più freschi e minerali. Il disciplinare tutela soprattutto i rosati, vero biglietto da visita della regione. Blend di Grenache?noir, Cinsault, Syrah e Rolle, ossia Vermentino, la vendemmia in questo caso è meccanica e notturna, per mantenere basse le temperature. In cantina si parte con una breve macerazione a freddo sulle bucce e pressatura diretta sotto atmosfera inerte. La fermentazione alcolica avviene in acciaio a bassa temperatura, seguita da un affinamento di circa 5?mesi in vasche inox per esaltare freschezza e purezza aromatica. Colore rosa pallido con riflessi violacei, al naso rivela un profumo complesso di pesca, agrumi e frutta esotica. In bocca è pieno ma scorrevole, con note di pompelmo rosa e pera e un'acidità fine che allunga il finale e invoglia il sorso successivo. Pensato per essere bevuto giovane, accompagna carpacci di manzo con scaglie di Parmigiano e - più in generale - piatti estivi a base di pesce, verdure grigliate, sushi o insalate di cereali.

La famiglia Chapoutier ha casa (e cantina) nella bella regione vinicola della Vallée du Rhône. Per Michel Chapoutier, appassionato vignaiolo e vivace sostenitore dell'esaltazione del terroir, sono soprattutto gli elementi naturali che contano: la terra, le radici, le viti e il frutto. In cantina, oltre che produrre buoni vini, il suo scopo è quello di far emergere le differenze e le caratteristiche specifiche di ogni terroir.

La Vigna

Terreno suolo argilloso calcareo

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Provenza

Uve Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Clairette e Rolle

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione Breve macerazione a freddo sulle bucce, seguita da pressatura diretta. Le uve vengono protette durante questo processo per preservare i precursori aromatici. Fermentazione alcolica a bassa temperatura. Affinamento di 5 mesi in vasche di acciaio inox.

Sensazioni Colore rosa chiaro con riflessi viola. Al naso presenta aromi complessi di pesca,agrumi e frutta esotica. In bocca è pieno, delizioso a cui fanno seguito note di agrumi, pompelmo e frutti a polpa bianca che mostrano un carattere morbido e sottile sostenuto da un finale acido che agiunge struttura.

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