



ACQUISTATO IL

"Pink Flamingo" Gris de Gris Rosé 2024

2024

Anima rosa del Sud della Francia, Sable de Camargue AOC



Svinando

Dalle terre luminose della Camargue nasce un rosé che parla di sole e di leggerezza. Pink Flamingo è un vino che sa essere semplice e raffinato allo stesso tempo, spontaneo ma mai banale. Dietro il suo nome delicato c'è l'anima di un luogo unico, dove la natura è protagonista assoluta. Prodotto con 100% Grenache Gris, fermentato con cura a temperature controllate. Nel calice appare quasi bianco, con lievi riflessi salmone e oro. Al gusto si fa apprezzare per la sua freschezza minerale, la leggera sapidità e la piacevole acidità. Prodotto dal Domaine Royal de Jarras, unisce tradizione e spirito contemporaneo in un sorso disinvolto e pieno di personalità.

Il Domaine Royal de Jarras si trova nella Camargue, nei pressi di Aigues-Mortes, e ha come peculiarità il "Vignoble des Sables" vigneti piantati su terreni sabbiosi che conferiscono unicità ai vini. Le pratiche sono orientate all'agricoltura biologica, con particolare attenzione alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente circostante. Il domaine è uno dei più grandi nella zona, comprende circa 429 ettari di vigne in un unico blocco. Questa grandezza non compromette però l'identità: ogni vino riflette l'anima del territorio sabbioso e la cura artigianale che la cantina mette in ogni fase. Inoltre, il Domaine Royal de Jarras è da sempre attento all'evoluzione delle denominazioni: i vini del "Gris de Gris" sono stati recentemente riconosciuti sotto l'appellazione Sable de Camargue AOC.

La Vigna

Terreno terreni sabbiosi

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Languedoc-Roussillon

Uve grenache 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Realizzato da sole uve Grenache Gris coltivate a regime biologico certificato nel contesto mediterraneo di Sable de Camargue. Qui, i vigneti beneficiano della matrice altamente sabbiosa del suolo, nonché del clima caldo e ventilato che contraddistingue l'areale. Dopo la vendemmia, effettuata di notte allo scopo di preservare gli acidi organici e gli aromi contenuti negli acini, i grappoli vengono sottoposti a una pressatura molto delicata, con il solo mosto di prima pressa impiegato per la vinificazione. Segue la chiarifica e la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, stessa tipologia di contenitori vinari impiegata per la fase di affinamento di alcuni mesi.

Sensazioni Colore rosa pallido con riflessi dorati. Naso intenso e delicato, tutto in finezza con note di piccoli frutti rossi, pesca e albicocca seguite da un cocktail di frutta esotica. Sapore pieno e generoso con note di fragoline di bosco e pompelmo, la sua finezza e freschezza conferiscono eleganza e delicatezza

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821