ACQUISTATO IL .....

"Barbadirame" Rossese di Dolceacqua Superiore DOC 2024

Anima nobile ligure



La Vigna

Terreno terreni prevalentemente argillo-sabbiosi ricchi di scheletro, con poco calcare e pH tra il subalcalino e l'acido

Esposizione

Allevamento Tradizionale sistema ad alberello, con uno sperone per branca.

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Liguria

Uve rossese di ventimiglia 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione VINIFICAZIONE: le uve raccolte a mano, vengono conferite dai soci nelle ore subito successive alla vendemmia e vengono pigiate in modo soffice al loro arrivo in cantina, dove vengono selezionate scrupolosamente. La fermentazione avviene a temperatura controllata (30°C) in vasche di acciaio inox e condotta da lieviti selezionati. Durante la macerazione (6-8 giorni), più lunga rispetto alla versione classica, il mosto-vino viene seguito mediante analisi chimiche e organolettiche e sulla massa in fermentazione vengono eseguite operazioni (rimontaggi e delestage) che consentono di ottimizzare l'estrazione di colore e corpo. Affinamento e fermentazione malolattica in tonneaux. Il vino viene messo in bottiglia unicamente quando viene ritenuto pronto. La messa in commercio non può precedere il primo novembre successivo alla vendemmia.

Sensazioni Colore rosso rubino che durante l'affinamento vira verso tonalità granata. Dal sapore morbido, sapido, leggermente caldo e

vellutato con piacevole, tipico fondo amarognolo. I profumi richiamano la fragola di bosco, la rosa e la viola appassita, con l’affinamento compaiono anche note di liquirizia e di erbe aromatiche.

Questo Rossese di Dolceacqua Superiore Barbadirame di Maixei rappresenta l'interpretazione più profonda e strutturata del vitigno simbolo del Ponente ligure, proveniente dai migliori vigneti terrazzati intorno a Dolceacqua. Il profilo aromatico è fine e complesso, con note di fragoline di bosco, rosa e viola appassita, arricchite da leggere sfumature di erbe mediterranee e liquirizia con l'evoluzione. Al palato è morbido, sapido e vellutato, sostenuto da una trama elegante e ben integrata. La freschezza naturale accompagna una struttura più ampia rispetto al Rossese classico, mantenendo sempre grande equilibrio. La chiusura, leggermente amaricante e persistente, firma con precisione il carattere territoriale della denominazione. Un Rossese di forte identità, pensato per raccontare il lato più maturo e profondo della Riviera ligure.

Maixei è una cooperativa di viticoltori di Dolceacqua, nel Ponente ligure, nata per valorizzare i grandi vitigni autoctoni del territorio. Riunitisce piccoli produttori che lavorano vigneti terrazzati e muri a secco in viticoltura eroica. Il cuore del progetto è la tutela delle denominazioni locali, a partire dal Rossese di Dolceacqua. I vini Maixei raccontano una Liguria autentica, fatta di identità, paesaggio e lavoro condiviso. Una firma territoriale solida, perfetta per chi cerca il vero carattere del Ponente ligure.

© 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