ACQUISTATO IL .....

Rossese di Dolceacqua Superiore DOC 2024 2024



Rossese autentico, anima del Ponente

Questo Rossese di Dolceacqua DOC di Maixei è l'espressione più autentica del Ponente ligure, nato dai vigneti terrazzati delle valli intorno a Dolceacqua, dove il vitigno Rossese trova il suo habitat storico. Il profilo aromatico è fine e fragrante, con richiami di ciliegia matura, piccoli frutti rossi e una delicata nota floreale che richiama la rosa. Al palato è asciutto, equilibrato e scorrevole, con tannini leggeri e una freschezza che ne definisce lo stile mediterraneo. La chiusura, leggermente amaricante, firma il carattere tipico della denominazione. Un rosso di territorio, elegante e identitario, pensato per raccontare la Liguria di ponente con immediatezza e precisione.

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.

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 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 2-3 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. La fermentazione avviene a temperatura controllata (28°C) in vasche di acciaio inox e condotta da lieviti selezionati. Durante la macerazione (4-6 giorni) 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 acciaio. Il vino viene messo in bottiglia unicamente quando viene ritenuto pronto.

Sensazioni Vino rosso asciutto. Colore rosso rubino medio con lievi riflessi violacei. Ha profumo vinoso e fragrante da giovane, con l'affinamento diventa ampio, etereo, con sentori delicati di ciliegie cotte e di rosa lievemente appassita. In bocca è equilibrato, leggermente asciutto con lievissima vena tannica. Termina con un gradevole e tipico fondo amarognolo.

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