



ACQUISTATO IL .....

"Conde de Monsul" Branco 2025

2025

## L'eleganza bianca del Douro



*Svinando*

Quando si pensa alla valle del Douro, la mente corre subito ai grandi rossi e ai Porto più celebri. Eppure, tra i pendii scoscesi che seguono il corso del fiume, nascono anche bianchi di sorprendente finezza. È qui che prende forma Conde de Monsul Branco di Rozès, realtà storica profondamente legata all'anima autentica del Portogallo vitivinicolo. Le vigne affondano le radici in terreni poveri e minerali, accarezzate da forti escursioni termiche che aiutano le uve a mantenere freschezza e precisione aromatica. Nel calice si presenta luminoso e invitante, con profumi delicati di agrumi, fiori bianchi e frutta a polpa chiara. Il sorso è scorrevole, fresco e armonioso, sostenuto da una piacevole vena sapida che richiama immediatamente un nuovo assaggio. È un bianco versatile e contemporaneo, perfetto per aperitivi, piatti di pesce, tapas e momenti conviviali all'aria aperta. Un volto elegante e sorprendente del Douro, capace di conquistare con naturalezza e autenticità.

Rozès, bella azienda portoghese, vanta una storia secolare, profondamente radicata nella regione del Douro, una delle aree vitivinicole più antiche e prestigiose al mondo. Tra le prime realtà a esportare il vino Porto, Rozès ha consolidato la sua presenza nei mercati nazionali e internazionali grazie a prodotti di alta qualità, frutto di un controllo rigoroso e attento in tutte le fasi della produzione, dalla cura dei vigneti fino all'invecchiamento e all'imbottigliamento dei vini. I terrazzamenti che si affacciano sul fiume Douro rappresentano un habitat unico al mondo, caratterizzato da un clima particolare, con estati calde e secche e inverni freddi. I suoli sono ricchi di minerali, offrendo condizioni ideali per la viticoltura. Rozès, in particolare, pone grande attenzione alla qualità e all'integrità dei suoi vini attraverso un monitoraggio costante dei vigneti e un controllo rigoroso durante tutte le fasi della produzione. La vendemmia è svolta manualmente, garantendo una selezione accurata delle uve migliori. La vinificazione avviene con tecniche che combinano tradizione e innovazione, preservando le caratteristiche uniche di ogni varietà di uva.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia**      Vino bianco fermo  
**Provenienza**    Douro  
**Uve**              Viosinho, Gouveio, Rabigato, Malvasia Fina

**Gradazione**     12.5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo**    entro 3 anni

**Abbinamento**   Menù di pesce

**Vinificazione**   Fermentazione alcolica: In serbatoi di acciaio inossidabile, a una temperatura controllata di 14-16 °C. Dopo la fermentazione, il vino viene conservato in serbatoi di acciaio inossidabile a contatto con le fecce fini fino all'imbottigliamento, al fine di preservarne la freschezza e acquisirne complessità

**Sensazioni**      Colore giallo citrino. Il naso color agrumi è di agrumi freschi, giovani e vibranti. Al palato è morbido e disinvolto, ha un buon volume di vivace acidità che dona una buona freschezza.

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