ACQUISTATO IL .....

"Conde de Monsul" Branco 2025 2025



L'eleganza bianca del Duoro

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