



ACQUISTATO IL

Grande Alberone "La Primavera in Rosé"

2019

Drink Pink



Svinando®

In un rosato si cercano leggerezza e aromi, nel Grande Alberone Primavera Rosé si trova una piena primavera di gusto. Il leggero colore rosato, insieme alla grande espressività di questa etichetta, sono esaltate da una breve macerazione subito dopo la raccolta manuale. I profumi di frutta esotica con accenni floreali sono soltanto un piccolo antefatto alla convincente prova d'assaggio: il Grande Alberone Primavera Rosé convince per intensità, non comune in un rosato, morbidezza, persistenza del finale e, tra tutte le caratteristiche, per una piacevolezza che inebria e invita a un altro sorso

Il team di enologi reclutato da Provinco nel corso degli anni ha creato una mappatura capillare di territori e varietali, riuscendo a condurre la piccola realtà del Trentino a fregiarsi di premi internazionali di grande rilevanza, e soprattutto a produrre vini di grande intensità. Grande Alberone per Provinco significa anche gioia di percorrere nuove strade, percorsi di vinificazione rispettosi ma creativi, capaci di rendere ogni vino un piccolo unicum difficile da replicare. Ben venga questo desiderio di espressione, questa volontà di mettere una firma importante nel mondo del vino italiano. Soprattutto se è una firma così intrigante.

La Vigna

Terreno	Medio impasto argilloso
Esposizione	Sud-est, 150m s.l.m
Allevamento	Cordone speronato e Guyot
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino Rosato d'Italia
Provenienza	Italia
Uve	Blend di uve rosse italiane

Gradazione 13,00%

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo entro 1 anno da oggi

Abbinamento Perfetto come aperitivo, ideale con piatti principali di pesce, pasta, insalate, crostacei e frutti di mare. Ottimo anche con carni bianche.

Vinificazione Dopo la raccolta manuale le uve, vengono pigiate e diraspate e subiscono una leggera macerazione, potendo così ottenere un perfetto colore rosato. Una volta allontanate le bucce, il mosto è fatto fermentare a temperatura controllata di circa 16-18°C. Segue poi una filtrazione e imbottigliamento.

Sensazioni Colore rosa tenue, con profumi floreali e di frutta esotica come melone e ananas. In bocca si presenta intenso, morbido e con un finale persistente e piacevole.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 2019 Svinando Wine Club · Pro.di.ve S.r.l. · REA TO1164424 · CF/PI 10819320010 · Capitale Sociale 18.486

assistenza@svinando.com · 011-19467821