ACQUISTATO IL .....

"Côte des Roses" DOP Languedoc Rosé 2023 2023

Fresco, goloso e dotato di una grande persistenza aromatica

Languedoc Rosé "Côte des Roses" di Gérard Bertrand è un magnifico vino rosato provenzale prodotto a partire da una cuvée di tre vitigni: il Cannonau, il Syrah e il Cinsault. Un vino ben fatto ed estremamente godibile, perfetto come aperitivo o per accompagnare una cena a base di sushi e sashimi (ma non solo). Le diverse varietà sono raccolte separatamente, con l'obiettivo di fargli raggiungere la maturità ottimale. Anche il processo di vinificazione è regolato per rispettare le caratteristiche specifiche dei vitigni e le peculiarità di ciascun terroir. Giunta in cantina, l'uva viene diraspata e raffreddata. Viene quindi passata in pressa, dove viene delicatamente spremuta per estrarre solo il mosto più puro. La successiva fase di fermentazione dura da 15 a più di 30 giorni, prestando una grande attenzione anche al raggiungimento della giusta nota di colore e alla purezza aromatica dei vini ottenuti. Ultimo passaggio, dopo una leggera chiarifica, il vino viene imbottigliato per preservarne il carattere fresco e fruttato. Rosa delicato, pallido e brillante al tempo stesso, nel calice presenta riflessi bluastri che evolvono con il tempo verso sfumature più arancioni. Il naso offre aromi di frutti rossi, ribes nero e ribes rosso. Note floreali di rosa e richiami di agrumi e pompelmo completano il profilo aromatico. In bocca è fresco, goloso e dotato di una grande persistenza aromatica e di un bell'equilibrio. Il finale è fresco su note piacevolmente fruttate.

La storia racconta che Gérard Bertrand vendemmiò le sue prime uve nel lontano 1975, affiancando per i successivi 12 anni il padre Georges. Si trovava allora tra i vigneti di Château de Villemajou nel cuore della AOC Corbières. Da allora, quasi mezzo secolo dopo, l'attività di Gérard è cresciuta molto, al punto oggi di interessare praticamente tutti i migliori terroir del Sud della Francia. Quella che all'inizio era una piccola tenuta famigliare durante la sua guida si è trasformata nel più importante produttore della regione. Oggi sotto il cappello di Gérard Bertrand ci sono ben 11 Château che producono tutte le principali appellazioni del Sud-Ovest della Francia. Da anni, inoltre, l'azienda è annoverata come una delle più importanti per la produzione di vini biologici e biodinamici della nazione. Oltre che per la produzione di vini rosati, compresi alcuni dei più venduti e pregiati al mondo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Languedoc-Roussillon
Uve	Cannonau, Syrah, Cinsault
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo

Vinificazione Le diverse varietà di uva sono raccolte separatamente con l'obiettivo di raggiungere la maturità ottimale per ciascuna di esse. Il processo di vinificazione è quindi regolato per rispettare le caratteristiche specifiche dei vitigni e le peculiarità di ciascun terroir. L'uva viene diraspata e raffreddata a 8°C prima di passare alla pressa per estrarre il mosto. Viene dedicata molta attenzione alla spremitura in modo da conservare solo i primi e più qualitativi succhi. I succhi sono, in seguito, più o meno svinati, a seconda del profilo aromatico desiderato. La fermentazione dura da 15 a più di 30 giorni a seconda del grado di chiarificazione e della temperatura applicata. La particolarità di queste vinificazioni sta altresì nell'attenzione dedicata al colore e alla purezza aromatica dei vini ottenuti. Infine, dopo una leggera chiarificazione, il vino viene imbottigliato abbastanza presto per preservarne il carattere fresco e fruttato.

Sensazioni Questo Côte des Roses rosé è delicato, pallido e brillante, con riflessi bluastri che evolvono con il tempo verso sfumature più arancioni. Il naso offre aromi di frutti rossi, ribes nero e ribes rosso. Note floreali di rosa e note di agrumi e pompelmo completano il profilo aromatico. Al palato è fresco, goloso e dotato di una grande persistenza aromatica e di un bell'equilibrio. Finale fresco su note fruttate.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821