



ACQUISTATO IL

Cotes de Provence AOC Chateau De La Galiniere

2018

Il vero rosato provenzale



Svinando

Questo affascinante rosato provenzale rappresenta perfettamente lo standard della regione. Vinificato con tecniche moderne e grande attenzione nel controllo delle temperature, si traduce in un vino particolarmente fresco e fruttato. Il taglio finale prevede in larga maggioranza uve Syrah a cui si aggiungono Cinsault e Grenanche. Nel bicchiere stupisce per il colore rosa salmone tenue con riflessi argentati, frutto di una brevissima macerazione pellicolare. Al naso è intenso, con note agrumate, soprattutto di pompelmo, e ricordi di fiori e frutta fresca. In bocca, infine, è fresco e ben bilanciato. Un vino semplice ma piacevolissimo che si chiude con un finale piacevolmente lungo e vagamente morbido.

Château de la Galiniere è un'azienda di base in Provenza, nel Sud della Francia, un territorio famoso per i suoi vini semplici ma eleganti. Il domaine si trova su di un'altura nei pressi di Aix en Provence, più precisamente nel comune di Châteauneuf-le-Rouge. Suoli argillosi e sabbiosi di colore rosso su cui si estendono gli oltre 40 ettari vitati che fanno capo all'azienda. La sua origine è datata 1817 ma è solo a partire dagli inizi degli anni 2000 che l'azienda, dopo essere stata profondamente rinnovata, raggiunge il meritato successo. Come molte aziende provenzali, anche Château de la Galiniere è oggi certificata Biologica.

La Vigna	
Terreno	Argilloso Calcareo
Esposizione	Nord - Oves, 400m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura Guyot
Densità imp.	3000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Francia
Uve	Syrah 40% Granche 40% Cinsault 20%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Fino a 5 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Dopo una macerazione di qualche ora le uve vengono pressate e fermentate in cisterne inox a bassa temperatura . vinificate con le fecce per mesi.
Sensazioni	Vista: rosa brillante colore salmone chiaro naso : intensità alta con note di agrumi palato: fresco con note minerali e di pompelmo . una acidità alta e una persistenza lunga.

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. 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