ACQUISTATO IL .....

Rosé Valle d'Aosta DOP 2022



Il Rosé delle montagne

La tradizione ci ha insegnato che le vigne dedicate alle uve tradizionali valdostane sono quelle che esprimono la maggiore piacevolezza. Da questa idea è nato il nostro Rosé, un vino inebriante e delicato che rappresenta la nuova interpretazione di uno dei più importanti terroir della Valle d'Aosta. Le uve in composizione del nostro Rosé, provengono da diversi cloni di varietà autoctona, coltivata in vecchie vigne, che contribuiscono alla sua notevole complessità organolettica. Queste vigne, sono da sempre destinate alla produzione di Torrette, la Doc più antica della valle d'Aosta, che abbiamo deciso di destinare per la prima volta, alla produzione di rosé.

La Vigna

Terreno	Morenico, sciolto e sabbioso
Esposizione	Esposizione nord/ovest, 700m s.l.m.
Allevamento	Sistema a Guyot
Densità imp.	7.500 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosato Fermo Secco DOC
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Petite Rouge 90% e Pinot Nero 10%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Entro 1 anno
Abbinamento	Piatti di pesce, coquillage, salumi, sushi
Vinificazione	3 ore di macerazione pellicolare di uva intera refrigerata in pressa. Fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di 14°C. Affinamento sui lieviti di 2 mesi
Sensazioni	Brillante, rosa antico tenue. Al naso delicato, floreale e fruttato con note di fragola e ribes. Al gusto fresco e fruttato, struttura fine, buona acidità e finale sapido

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