ACQUISTATO IL .....

Julienas AOP 2022 2022



Ricco e fruttato

Questa volta ci troviamo là dove il Pinot Nero lascia il posto al Gamay. Siamo in Francia, e per la precisione nel sud della Borgogna. L'area è quella del Beaujolais che, come sanno bene gli appassionati di storia, fu un tempo occupata dai soldati romani guidati da Giulio Cesare. E proprio al mitico condottiero è dedicata l'area di Juliénas, da cui proviene questo vino, uno dei rossi più celebri della regione. Riconosciuta AOC nel 1938, questa area gode di un clima continentale, con inverni freddi che possono causare parecchi problemi alle vigne. Per questo è necessario che gli appezzamenti siano posizionati sempre sui versanti meglio esposti, dove il caldo sole primaverile permetta ai grappoli di giungere a perfetta maturazione. Vinificazione tradizionale, questo rosso viene lasciato maturare per circa 10 mesi sulle proprie fecce fini in tini di acciaio inossidabile prima dell'imbottigliamento. Colore rosso porpora con riflessi viola, al naso si mette in evidenza per i piacevoli aromi di ribes nero e mora. In bocca è estremamente ricco e fruttato, con note di spezie a rendere il tutto più intrigante. Complesso, ma non troppo, questo rosso gode di un bel finale lungo e piacevole. Ottimo con salumi e formaggi di media stagionatura.

Château de la Tour de l'Ange può contare su circa quaranta ettari di vigneto in una delle aree più nobili di Francia. Siamo a Davayé, in Saône-et-Loire, nel sud della Borgogna. L'azienda produce vini in diverse denominazioni, oltre ai classici Borgogna Chardonnay, infatti, etichetta Mâcon-Villages, Saint-Véran e Pouilly-Fuissé, oltre che Beaujolais-Villages e Julienas. Questo grazie a vigneti distribuiti nei principali comuni della regione. In campagna sono rispettati i principi della viticoltura sostenibile. E nel vigneto domina lo Chardonnay, che da solo rappresenta circa il 70% del totale, con Pinot Noir e Gamay da cui prendono vita i vini rossi.

La Vigna

Terreno	I suoli sono granitici, con scisti e argille. Cuciture di argilla.
Esposizione	Nord Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	5

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco AOP
Provenienza	Francia
Uve	gamay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione tradizionale. Macerazione in tini di acciaio inossidabile tini aperti in acciaio inossidabile con termoregolazione, lungo periodo di tostatura durante il quale il pompaggio viene effettuato in modo ottimale il pompaggio è fatto in modo ottimale. I vini sono invecchiati su fecce fini per 10 mesi in tini di acciaio inossidabile.
Sensazioni	Colore : Colore rosso porpora con riflessi viola. Naso: Gli aromi di ribes nero e mora dominano il naso. Ricchezza al palato con note di spezie, note minerali e fruttate. Sapore: L'insieme è complesso con una buona lunghezza alla fine.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821