



ACQUISTATO IL

"Parcelle La Camargue" Côtes de Provence AOP Rosé 2020/21

Fine nei profumi e negli aromi



Svinando

Una bottiglia così è difficile che passi inosservata. Per la forma, ovviamente, ma anche per il bellissimo colore del vino contenuto. Siamo evidentemente in Provenza, Sud della Francia. Qui lo stile dei vini rosati ha fatto da scuola in tutto il mondo. Colori tenui e delicati che ricordano la cipria. Lo propone Domaine de la Rouvière, una bella azienda del territorio con vigneti nelle aree più vocate della denominazione. Parcelle La Camargue, questo è il suo nome, nasce come da tradizione da un assemblaggio di più vitigni tipici. In questo caso, nello specifico, si tratta di Carignan, Grenache, Syrah, Mouvedre e Rolle. La vinificazione è semplice ma super curata. Con un controllo assoluto sulle temperature di fermentazione per valorizzare al meglio il delicato patrimonio aromatico delle uve di partenza. Vinificazione in acciaio, ovviamente, a cui segue una breve sosta sulle fecce fini. Il risultato è un rosato caratterizzato da una buona struttura, fine nei profumi e negli aromi, ma soprattutto piacevolmente fresco e beverino. Da gustare come aperitivo, ovviamente, ma anche a tutto pasto. Se il menù del giorno, sia chiaro, prevede pesce fresco o una bella insalata estiva.

Domaine de la Rouvière si trova nel cuore della regione della Provenza, a Puget-ville, a solo un'ora di macchina dalla spettacolare St Tropez. Il suo vigneto ricade all'interno della Côtes de Provence AOP. In particolare 4 ettari si trovano all'interno della Côtes de Provence Pierrefeu, uno dei migliori terroir della Provenza. Qui le uve giungono a perfetta maturazione grazie a condizioni climatiche semplicemente ideali. A partire da ben 300 giorni di sole l'anno, con temperature miti anche durante l'inverno, grazie alla vicinanza con il mare. La "specialità della casa" sono ovviamente i buoni rosati di Provenza, ottenuti da vitigni locali e caratterizzati da colori rosa pallido e aromi freschi e invitanti.

La Vigna

Terreno sabbioso

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Rosato Fermo

Provenienza Francia

Uve carignan, grenache, syrah, mouvedre, rolle

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione vinificazione in acciaio con breve sosta sulle fecce fini

Sensazioni Rosato con buona struttura ma al contempo fine e fresco

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