CAIRANNE AOP ROUGE

Terroir: Il monte Ventabre ha una ricca diversità di suoli (ciottoli calcarei, marne gialle, argilla rossa e vene sabbiose) nonché un'ampiezza termica diurna importante. Le sue vecchie vigne piantate in collina producono vini dai profumi di frutti neri e spezie dolci, ricco di complessità e freschezza.

Uve: 60% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah

Vinificazione:

Il raccolto viene selezionato e diraspato, fermentazione regolata a 26°C con follature per 5 settimane.

Affinamento in vasche di cemento per un anno, non filtrato né chiarificato.

Degustazione:
Colore: granato violaceo opaco
Naso: aromi di lampone, spezie, timo e rosmarino con a grande complessità
Bocca: denso e profondo con le sue note di frutta, pepe e macchia mediterranea cui si accompagna un tannino fine e maturo. Il finale è rinfrescante e persistente.

Abbinamento cibo/vino: Si accompagna sia con piatti di pesce (tonno, salmone, branzino) che con piatti di carne (agnello, manzo, selvaggina), piatti con funghi o salse, formaggi freschi o media stagionatura.
Servire tra 16 e 18°C.

Cairanne unisce finezza e freschezza grazie a un terreno ricco di calcare e un microclima altimetrico. Il Grenache assume profondità e potenza pur rimanendo fresco ed elegante. Questo blend di Grenache e Mourvèdre con un accenno di Syrah viene invecchiato solo in tini di cemento. Fruttato, ricco e molto fresco, è molto versatile e si accompagnerà a carne alla griglia e anche pesce.