CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROUGE BIO

Classificazione: Appellation Côtes du Rhône Villages Contrôlée
Zona di Produzione: Orange valle del Rodano
Uve: 80% Grenache, 20% Syrah
Età delle viti: Oltre 35 anni
Resa per Ettaro: 44 hl. Per ettaro
Caratteristiche del Terreno: Il terreno è argilloso sabbioso con pietre o ciottoli laminati, riscaldati dal sole, che provvidenzialmente diffondono un dolce calore durante la notte promuovendone la maturazione.

Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli in piccole cassette.
Vinificazione: Pigiadiraspatura con pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, max 28° C.
Affinamento: In botti di rovere quindi in bottiglia.
Massima Espressione di Beva: fino a 5 anni

Note di Degustazione: Di colore rosso con riflessi violacei, al naso profumi intensi di frutti rossi, sapore elegante, vellutato, con sentori di liquirizia e finale piacevolmente speziato. In bocca è rotondo, lungo e complesso con corpo e frutta abbondanti, nonché purezza eccezionale e consistenza.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.
Temperatura di Servizio: 16° - 18° C.

Abbinamenti: Piatti di carne particolarmente saporiti come cacciagione guarnita con salse, filetto al pepe verde o pollo alla diavola, nonché formaggi stagionati, adatto ad ogni tipo di cucina.