

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE ROSÉ BIO

Vitigni: Grenache noir 65%, Syrah 15%, Cinsault 20%

Rendimento: 35hl/ha

Vendemmia: manuale in cassette de 25kg, cernita in vigna ed in cantina sul tavolo di smistamento e cernita.

Vinificazione: Pressatura morbida e lenta, fermentazione a bassa temperatura al fine di preservare tutti gli aromi, leggero collage poi chiarificazione con sedimentazione naturale.

Degustazione fatta a Gennaio 2023 con i nostri enologi: Un bell'aspetto e colore delicato di pesca con riflessi rosa luminosi.

Un naso espressivo ed elegante, in cui le note di pesca bianca si sposano armoniosamente con quelle dei fiori.

Il palato è ricco ed equilibrato e gli aromi delicati apprezzati al naso lasciano lo spazio a una bella nota finale lunga e complessa.

Abbinamenti piatti/vino: Da aperitivo, con antipasti, pesce e carni alla griglia, filetto di triglia in Provenza, filetto di salmone in crosta soia e miele, lasagne alla melanzana, insalatina di fragole al basilico, frittate di verdure.

