

CÔTES DU RHÔNE

Vitigni:

70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah

Terroir:

Proveniente da entrambe le sponde del Rodano.

La riva destra con il suo terroir di grandi ciottoli e argilla rossa danno potenza e ricchezza mentre la riva sinistra, con il suo terroir di argilla bianca ricca di calcio porta freschezza e struttura.

Vinificazione:

Il raccolto viene diraspato, non pigiato

La fermentazione avviene a temperatura controllata a 26°C senza aggiunta di SO2 e con svinatura.

Lunga macerazione per 5 settimane

Affinamento in vasche di cemento per un anno

Imbottigliamento con SO2 minima

Note di degustazione:

Colore : Rosso rubino intenso

Naso : Aromi di frutta nera matura, viola e liquirizia si mescolano armoniosamente

Sapore: pieno e vellutato, rivela sapori di mora, cassis e sentori di timo e rosmarino. Il suo finale è dotato di una grana fine di tannino e di una piacevole freschezza

Gradazione alcolica: 15% Vol.

Note:

Le uve vengono vinificate e affinate in tini di cemento per preservare la purezza del frutto.

Si abbina alla grande con carni alla griglia, pizza e cucina mediterranea.

