

CÔTES DU ROUSSILLON LES ASPRES CUVÉE DE PIERRE



Classificazione: A.O.C. Côtes du Roussillon Les Aspres

Zona di Produzione: Les Aspres (Languedoc-Roussillon)

Uve: 85% Syrah - 10% Grenache noir - 5% Carignano

Età delle viti: 25 anni

Resa per Ettaro: 41 hl.

Caratteristiche del Terreno: Argilla silicea, pietraia del quaternario.

Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli.

Vinificazione: Diraspatura e pressatura soffice, macerazione delle tipologie di vitigni separata. Rigoroso controllo della temperatura a 24-25°. Assemblaggio dei vini dopo 30 giorni, quindi fermentazione malolattica.

Invecchiamento di 12 mesi in botte

Affinamento: In bottiglia in cantina a 16° C.

Note di Degustazione: Sorprendente color carminio con riflessi al porpora, senza alcun segno di evoluzione. Incanta notevolmente il suo profumo di bacche rosse (mirtillo, marmellata, more selvatiche) e di ciliegia candita. Un tocco di spezie e tabacco biondo per un naso esuberante. E' un cru ben costruito, strutturato e corposo, che offre in bocca sapori di frutti di bosco (sambuco, ribes) spezie. Un vino ambizioso, ancora giovane.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Temperatura di Servizio: 16°- 18° C.

Abbinamenti: Carni alla griglia, stufati, formaggi.