

RIVESALTES ROSÉ CUVÉE DE THOMAS



Classificazione: A.O.C. Rivesaltes Rosé Vin Doux Naturel

Zona di Produzione: Les Aspres (Languedoc-Roussillon)

Uve: 100% Grenache noir

Età delle viti: 25 anni

Resa per Ettaro: 40 Hl.

Caratteristiche del Terreno: Argilla silicea, pietraia del quaternario.

Vendemmia: : Manuale con selezione dei grappoli.

Vinificazione: Diraspatura e pressatura soffice, macerazione 48 h. a 8°.

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata a 15°-16°.

Affinamento: 5 mesi in legno quindi in bottiglia in cantina a 17° C.

Note di Degustazione: Colore rosa chiaro,

al naso è fine e intenso con sentori di fragola e note agrumate.

Al palato è rotondo, fresco con note acidule di agrumi, pompelmo e fragola.

Gradazione Alcolica: 15,5% Vol.

Temperatura di Servizio: Servire a 8° C.

Abbinamenti: : Da consumare come aperitivo od un cocktail. Molto apprezzato con

dei dessert di frutti rossi o dei semifreddi.