

## TAVEL ROSÉ BIO & BIODYNAMIQUE



**Classificazione:** Appellation d'Origine Protégée

**Zona di Produzione:** Sud della valle del Rodano, presso Avignone

**Uve:** 50% Grenache - 20% Cinsault - 15% Clairette - 15% Syrah

**Età delle viti:** 50 anni

**Caratteristiche del Terreno:** sottosuolo calcareo con uno strato superficiale di sabbia o ciottoli.

**Vinificazione:** La raccolta si effettua di notte per evitare ossidazione e alte temperature. Viene effettuata una pressatura soffice, la macerazione è lunga, dura dalle 24 alle 36 ore per estrarre gli aromi primari dell'uva. La fermentazione è a temperatura controllata 21° C. con continui batonnage per muovere le fecce.

**Affinamento:** In acciaio inox a temperatura controllata

**Conservazione:** 4/5 anni

**Note di Degustazione:** Vino biodinamico, dal colore rosato intenso, dai profumi vivaci di frutta rossa, al palato stesse note di frutta rossa, elegante, buona armonia acidità/morbidezza, persistente.

**Gradazione Alcolica:** 13% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 10° - 12° C.

**Abbinamenti:** Vino adatto tutto l'anno dall'antipasto al dessert, con un'orata al cartoccio, tian di verdure, tajine, cucina piccante.