



Ultimate Provence 2025

CHF 135.00 | 10 cl = CHF 4.50

Nel calice si presenta rosa chiaro con riflessi ramati. Al naso spicca per la combinazione unica di limone maturo, lampone e fragola. Grazie alla percentuale di Syrah, l'Ultimate Provence (chiamato anche UP Rosé) si presenta al palato gradevolmente speziato con una buona acidità, che lo rende un ottimo vino da pasto. Ma allo stesso tempo è anche perfetto da gustare solo. Al palato l'attacco è fresco, seguito da un finale rotondo e leggero. Buon equilibrio di freschezza e note fruttate. Un vino adatto davvero a ogni occasione.

Produttore	MDCV Châteaux & Vignobles en
	Provence
Categoria	Vino rosé
Paese	Francia
Regione	Provenza
Classificazione	AOP
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	300 cl
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	397795
Adatto a	Sushi, Verdure, Salumi, Pollame, Carne alla griglia, Cucina mediterranea, Piatti asiatici, Frutti di mare, Crostacei, Aperitivi



Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate di notte. Il vino viene affinato sulle fecce fini per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

Terroir

Le uve crescono in una magnifica riserva naturale vicino a un grande bosco di querce e, su una lastra di arenaria impermeabile, la vite riceve il nutrimento da un sottile ma ricco strato di humus composto da foglie di quercia e tralci.

Storia





La bellezza di questo vino parte dalla confezione per arrivare al contenuto. Se dovete scegliere una bottiglia per rispondere a un invito, questo vino è adatto davvero a ogni occasione!

