



Eau de Provence 2024

Una delicata veste di pesca nel bicchiere, grazie a un contatto minimo con la pelle di sole 2-4 ore. Un seducente bouquet estivo di scorza di agrumi e frutta tropicale, completato da note delicatamente speziate di erbe provenzali, un pizzico di cannella e pino selvatico. Al palato si percepiscono sapori di pesca di vigna, albicocca succosa e ananas. Un rosé fresco, ricco di tensione e complessità fruttata, con una buona lunghezza. Fedele al suo nome - Eau de Provence!

Produttore	EAU DE PROVENCE by 'The Private Wine Collection'
Categoria	Vino rosé
Paese	Francia
Regione	Provenza
Classificazione	AOP
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320004
Adatto a	Frutti di mare, Piatti vegetariani, Cucina orientale, Piatti asiatici, Cucina mediterranea, Aperitivi
Valutazioni	Falstaff 90/100



Vinificazione

I rigorosi controlli della temperatura, a partire dalla vendemmia notturna, assicurano che la frutta rimanga fresca e la freschezza sia preservata. Una breve macerazione sulle bucce prima della pressatura assicura al vino un bel colore chiaro. Anche la fermentazione alcolica è a temperatura controllata e viene impedita la fermentazione malolattica. Vinificazione tradizionale in vasche di acciaio inox.

Terroir





Le viti crescono su terreni di ardesia e argilla. Le notti fredde e le alte temperature diurne permettono alle uve di maturare a lungo, conferendo loro profondità di carattere e aromi freschi. Il sottosuolo ben drenato fornisce un costante apporto di acqua e conferisce al vino un'elegante mineralità.

Storia

Scoprire Eau de Provence di Private Wine Collection significa bere un rosé lussuoso ma non costoso. Immergetevi nell'Art de Vivre del Sud della Francia!

