

ULTIMATE PROVENCE

Ultimate Provence Rosé

Aop Côtes de Provence rosé

Vitigno

Syrah, Cinsault, Grenache Noir, Rolle.

Zona di produzione

I 46 ettari di vigneto della tenuta si trovano tra il Golfo di Saint-Tropez e la maestosa riserva naturale della Plaine des Maures. Il Cinsault è coltivato in collina, con un'esposizione eccezionale. Più in basso, prospera il Rolle (Vermentino). Il Syrah, invece, si sviluppa sull'altopiano all'interno della regione La Grande Pièce. Infine, nella parcella Perrono, che prende il nome dalla famiglia che ha piantato le prime viti a metà del XX secolo, i Grenaches bianchi e neri si sono aggiunti ai meravigliosi Syrah già esistenti. Tutti questi fattori contribuiscono a rendere Ultimate Provence un terroir viticolo unico nel suo genere.

Vinificazione e affinamento

La vendemmia viene eseguita di notte, per preservare le uve dalla calura estiva. Una selezione meticolosa dei migliori mosti in pressa viene seguita dalla fermentazione a temperatura controllata, a circa 16-18 gradi. Dopo un breve periodo di affinamento sui lieviti, si procede all'assemblaggio finale e all'imbottigliamento.

Caratteristiche sensoriali

Questo Rosé di Provenza si presenta di un colore rosa pallido con riflessi ramati. Al naso ha un'intensa gamma di aromi, con note fresche di limone e frutta esotica perfettamente combinate con espressivi sentori floreali, che catturano lo spirito audace del vigneto. Al palato, questo rosé è sorprendentemente un'esplosione di freschezza e una nota di pepe bianco piccante. Tenuta biologica certificata.

