



# ROSELINE PRESTIGE Rosé 2023

*Roseline Prestige è una cuvée dedicata agli amanti della Provenza. L'enologo del domaine ha selezionato i migliori vitigni della denominazione per elaborare un vino elegante in pieno stile Roseline. Il design della bottiglia evoca la purezza e l'essenza.*

**Denominazione :** AOP Côtes de Provence

## TERROIR

**Suolo :** Argillo-Calcareo

**Selezione :** Gestione della vigna tradizionale e rispettosa degli elementi naturali del terreno preservando le caratteristiche di ogni vitigno. Creazione di una carta di qualità con i produttori e costante sorveglianza del nostro enologo. Raccolta delle uve da fine agosto a fine settembre.

## VINIFICAZIONE

**Vitigni :** Cinsault 40%, Grenache 40%, Syrah 15%, Carignan 5%

**Metodo :** Acini pressati delicatamente, mediante presse pneumatiche, evitando così l'estrazione dei tannini. Il succo d'uva si deposita prima dell'inizio della fermentazione alcolica. Temperature mantenute tra i 16 ed i 18°C durante tutta la fermentazione, la cui durata varia dai 10 ai 14 giorni. Successivamente i vini vengono privati delle fecce grossolane, quindi refrigerati, consentendo di bloccare la fermentazione malolattica e di rendere più efficace la chiarifica. La massima cura viene posta durante l'imbottigliamento, che avviene in atmosfera inerte.

**Alcool :** 13%/vol

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

 **Vista :** Colore rosa tenue con riflessi cristallini.

 **Olfatto :** Un naso fruttato che unisce note di fragola e caramelle.

 **Gusto :** in bocca una bella mineralità. Un vino rosé fruttato e intenso.

 **Abbinamenti:** Le note fruttate di questo rosé accompagneranno perfettamente un aïoli provenzale, insalate estive (pomodori, mozzarella, burrata...), un tajine d'agnello alle prugne, un plateau di frutti di mare o un barbecue tra amici.

 **Temperatura di servizio :** tra 12 e 14°

**Potenziale di invecchiamento :** 3 anni

**Formati :** 50cl, 75cl, 150cl

