



2024 Dolce Farniente

Languedoc AOP, Domaine Allegria

Un divino rosé biologico

Descrizione del vino:

La giovane tenuta Allegria è il frutto di una lunga amicizia tra la famiglia d'Abovilles e il famoso enologo argentino Roberto de la Mota. Con il loro superbo vigneto di 10 ettari immerso nelle colline che circondano la cittadina di Pézenas, Delphine, Ghislain e i loro cinque figli producono vini biologici di altissima qualità. Come i grandi rosé della Provenza, il loro "Dolce Farniente" è sinonimo di eleganza, gioia di vivere e piacere.

Nota di degustazione:

Attrante rosa salmone chiaro. Naso aperto con note di spezie del sud, fragole mature e lamponi. Al palato è molto equilibrato, con freschezza stimolante, acidità moderata, abbondanza di spezie e morbidezza. Nessuna esuberanza, ma una finezza pura ed eterea, molto seducente, con buona potenza e lunghezza.

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Allegria
Valutazioni:	
Vinificazione:	in vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah
Numero di articolo:	1014624

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dolce Farniente

Languedoc AOP
Domaine Allegria

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi