Terra di Nostri Rosé, IGP Ile de Beauté.



Dit product is de trots van l'île de Beauté, andere naam voor Corsica. Als er één wijnhuis in heel Frankrijk is dat gespecialiseerd is in het maken van roséwijnen, dan zijn het wel de cooperative van Aghione. Hun voorbeeldige rosés, deels gemaakt van de inheemse niellucciu-druif, zijn goed voor 70% van de productie van het wijnhuis.

Oorsprong: De wijnstokken staan op zuidelijk georiënteerde hellingen met leisteen- en granietbodems. Het warme en winderige eilandklimaat bevordert een langzame en evenwichtige rijping.

Druiven: 50% Niellucciu & 50% Sciaccarellu

Vinificatie: Dit is een vrij technisch vinificatieproces, dat begint met een nachtelijke oogst bij een temperatuur van minder dan 28°C. De druiven laten we even weken voor we ze persen en vinifiëren dan op dezelfde manier als een witte wijn.

Degustatie: Dit product is de trots van het Eiland van Schoonheid. Als er één wijnhuis is in heel Frankrijk dat gespecialiseerd is in het maken van roséwijnen, dan is het wel de coöperatie van de Vignerons d'Aghione. Hun voorbeeldige rosés, deels gemaakt van de

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Deze rosé past goed bij alle zomerse gerechten, maar ook bij vleeswaren en varkensribbetjes in zoetzure saus.

- Tonijn op Baskische wijze
- ...