



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Ricome

NO SEX FOR BUTTERLY BLANC

SCHEDA TECNICA

Parcella di 2 ettari di vigna il cui suolo si presenta povero, leggermente acido e composto da uno spesso strato di sassi e sedimenti del fiume Durance.

Esposizione dei vigneti a pieno Sud.

**TIPOLOGIA**

Bianco

**DENOMINAZIONE**

IGP Pays d'Oc

**UVAGGIO**Roussanne,
grenache blanc,
viognier**EVOLUZIONE**

4 anni

**GRADO ALCOLEMICO**

13% vol

**TEMPERATURA IDEALE**

8-10° C

**CALICE**




medio



Ricome

NO SEX FOR BUTTERLY BLANC

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino chiaro;
-  al naso esprime intense note di fiori bianchi integrate al palato da aromi di frutti esotici e floreali;
-  al palato è beverino e piacevolissimo. Il magistrale assemblaggio dei 3 vitigni ne conferisce purezza, ricchezza aromatica e una freschezza straordinaria.



freschezza
90%

sapidità
75%

corpo
75%

morbidezza
75%

VINIFICAZIONE

-  Roussanne, Grenache Blanc e Viognier vendemmiati con cura a mano.
-  Decantazione del mosto per circa 36 ore a temperatura di 12° C a cui segue lenta fermentazione in serbatoi di cemento 15/17° C. Affinamento in acciaio inox per 4 mesi. Produzione di 5.000 bottiglie l'anno.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un vino delicato, che va abbinato, per concordanza, a piatti leggeri. Consigliato con primi e secondi piatti eleganti della cucina transalpina. Da provare con spaghetti ai crostacei.

- **UN VINO BEVERINO**
- **FRUTTATO**
- **PESCI E CROSTACEI**

SPAGHETTI AI CROSTACEI

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

L'eleganza del vino richiede un piatto altrettanto raffinato: da provare con spaghetti ai crostacei.



SALADE LYONNAISE

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un abbinamento di grande soddisfazione con un piatto locale è quello con la salade lyonnaise, un'insalata verde insaporita con uovo in camicia, pancetta e crostini di pane.



LA CANTINA

La famiglia Ricome, proprietaria dell'azienda sin dal 1740, ha iniziato la commercializzazione dei suoi vini verso la metà dell'Ottocento, ricevendo nel 1855 la prima medaglia all'Esposizione Universale di Parigi.

La svolta avviene a metà Novecento: nel 1945 Charles Ricome decide di reimpiantare completamente il vigneto e, contro il parere di tutti i viticoltori della regione, impianta il syrah divenendo il primo vigneron della regione a produrre vino da questo vitigno in purezza.

È a partire dal 1990 che Nicolas, figlio di Charles, ha inserito anche il grenache e, più recentemente, una gamma di vini da sola coltivazione biologica.





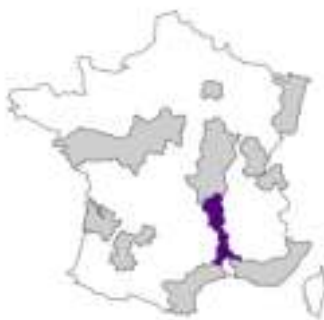
Vigne a Saint Andréol, Valle del Rodano

LA REGIONE: VALLE DEL RODANO



REGIONE POLITICA



REGIONE ENOLOGICA



PRODUZIONE

 155.000 ettari vitati
 3,400.000 ettolitri di vino

LA RISCOPERTA DEL SYRAH

Foreste di querce, terrazze vitate con ripidi camminamenti su terreni di granito friabile, pianure ciottolose e assolate dove la vite sposa l'ulivo, creano la cornice al corso del Rodano, le cui sponde sono punteggiate di vigne preziose, già note ai Greci e ai Romani.

La Valle del Rodano si trova nel **Sud Est della Francia**. La regione ha conosciuto un certo declino novecentesco, ma dagli anni Ottanta del secolo scorso ha riscoperto la produzione di vini di qualità, e soprattutto il **Syrah**.



Ansa del fiume Rodano

LA REGIONE: VALLE DEL RODANO

La produzione della Valle del Rodano si concentra soprattutto su vitigni a bacca nera: **syrah** e **grenache** su tutti, che si sono praticamente spartiti in due il territorio e i vigneti della regione.

Sono probabilmente i Greci a iniziare la coltivazione della vite lungo il Rodano, dopo essersi insediati sulle coste mediterranee e avere risalito il fiume, ma i Romani, dopo la fondazione della città di Vienne, tra il 120 e 100 a.C, impiantano i primi vigneti sui terrazzamenti della collina di Hermitage e iniziano la produzione del "vinum picatum" (descritto dallo storico romano Plinio il Vecchio) un vino ottenuto da un'uva chiamata allobrogica e vinificato in fusti di legno.

Oggi la Valle del Rodano è una delle più importanti regioni vinicole francesi e nel corso degli anni ha saputo ritagliarsi il suo spazio anche nel panorama mondiale.



Vigneti nella Valle del Rodano

LA REGIONE: VALLE DEL RODANO



SOTTOZONE

- Côte-Rôtie
- Condrieu
- St. Joseph
- Hermitage
- Cornas
- Côtes-du-Rhone Villages
- Gigondas
- Châteauf-du-pape
- Tavel

VITIGNI PRINCIPALI

- Bourboulenc
- Viogner
- Marsanne
- Syrah
- Grenache
- Mourvèdre

La Valle del Rodano è divisa in 2 grandi aree: il Rodano Settentrionale e il Rodano Meridionale.

La Valle del Rodano Settentrionale comprende queste denominazioni principali: **Côte-Rôtie, Condrieu e Château-Grillet, Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas e Saint-Pèray.**

La Valle del Rodano Meridionale comprende queste denominazioni principali: **Chateneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Tavel e Lirac, Muscat de Baumes-de-Venise e Rasteau.**



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO