



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

SYRAH ROSÈ

SCHEDA TECNICA

Da una parcella di 4 ettari piantata nel 1989. Suolo di gres, sassi e sedimenti del fiume Durance. Esposizione pieno sud su pendii con inclinazione del 5%.



TIPOLOGIA

Rosato



DENOMINAZIONE

AOC Côtes du Rhône



UVAGGIO

Syrah 100%



EVOLUZIONE

1 anno



GRADO ALCOLEMICO

12% vol



TEMPERATURA IDEALE

10-12° C



CALICE

medio



Ricome

SYRAH ROSÈ

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosa tenue;
-  al naso esprime aromi fruttati (soprattutto di piccoli frutti rossi) e floreali, con una grande finale di freschezza;
-  al palato è fresco, rotondo e morbido. La sapidità e l'acidità sono equilibrate e rendono il sorso decisamente piacevole ed elegantissimo. Questo rosé da uve syrah si rivela un nettare di piccoli frutti rossi. Freschezza, rotondità e morbidezza sono una sorpresa continua. Il finale è perfettamente fresco, per un rosato di rara eleganza.



VINIFICAZIONE

-  Syrah in purezza. Alla diraspatura, macerazione sulle bucce e scolatura (separazione del vino dalle vinacce) segue fermentazione in cuvée di cemento a 14/16° C per 18 giorni.
-  Infine, il vino affina in cemento per 4 mesi.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Syrah Rosè è un vino molto elegante dotato di freschezza e sapidità. Predilige piatti leggeri e non molto strutturati, primi e secondi piatti eleganti della cucina transalpina. Lo consigliamo con spaghetti ai crostacei.

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

SPAGHETTI AI CROSTACEI

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

L'eleganza del vino richiede un piatto altrettanto raffinato: da provare con spaghetti ai crostacei, per esaltare le note minerali e i profumi del vino.



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 fra i "cépages" coltivati nel domaine anche il grenache blanc e, più recentemente, ha cominciato a commercializzare una gamma di vini prodotti con uve coltivate in solo regime biologico.





Vigne a Saint Andréol, Valle del Rodano

LA REGIONE: VALLE DEL RODANO

REGIONE POLITICA



REGIONE ENOLOGICA



PRODUZIONE



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.

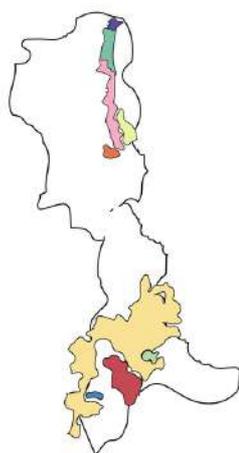
Sono probabilmente i Greci a iniziare la coltivazione della vite lungo il Rodano, dopo essersi insediati sulle coste mediterranee e avere risalito il fiume, ma i Romani, dopo la fondazione della città di Vienne, tra il 120 e 100 a.C, impiantano i primi vigneti sui terrazzamenti della collina di Hermitage 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-Rhône 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