



## 2023 Dolce Farniente

Languedoc AOP, Domaine Allegria

Rosé biologico della cantina boutique Allegria

### 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:

Attraiante 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:

Score 18/20

### Vinificazione:

6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

### Viticultura:

Bio

### Gradazione alcolica:

13.0 %

### Maturità:

fino a 2028

### Varietà d'uva:

70% Grenache, 30% Syrah

### Numero di articolo:

1014623

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Dolce Farniente**

Languedoc AOP  
Domaine Allegria

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Grenache, 30% Syrah
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi