RUMOR
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Frutto della ricerca di Barry Bayat, la cantina nasce per esprimere in un rosé l'anima mediterranea, solare ed elegante della Provenza.

Côtes de Provence Rosé

Cinsaut, Grenache, Mourvedre, Syrah, Vermentino

Varietà Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Vermentino

Vigneti Le uve provengono dai vigneti incastonati nel cuore della Provenza, nel villaggio di Flassans-sur-Issole. Situati ad un'altitudine di circa 330 metri, alle pendici del Massiccio dei Maures, i vigneti sono ubicati su terreni asciutti, argillosi e calcarei e godono nel periodo estivo della freschezza del luogo che favorisce una perfetta maturazione dell'uva. Sono gestiti secondo i dettami del biologico volto al pieno rispetto dell'ambiente circostante e dell'ecosistema mediterraneo locale: non si fa uso di fertilizzanti sintetici, pesticidi o fungicidi. Le viti hanno un'età media di 20 anni.

Vinificazione La vendemmia avviene di notte, dopo una delicata cernita e diraspatura, e le uve vengono sottoposte a macerazione con il metodo della pigiatura diretta. La vinificazione avviene per lotti separati, i quali vengono successivamente assemblati e, al termine di questa fase, affinati in acciaio per circa tre mesi.

Caratteristiche RUMOR rivela un naso fine ed elegante, impreziosito da note di mandarino. Al palato è fresco, diretto e pulito, e, al contempo, complesso ed elegante. Nel finale, lungo e minerale, emergono piacevoli sentori iodati e di fiori bianchi.

Tipologia Rosato Tranquillo

Zona di produzione Francia Provenza

Denominazione d'origine AOC Côtes de Provence

Vitigno Cinsaut, Grenache, Mourvedre, Syrah, Vermentino