

## Château Constantin - Cuvée Ô • Rouge 2018

<b>Azienda</b>	Château Contantin
<b>Regione</b>	Luberon, Vallée du Rhône
<b>Denominazione</b>	AOP Luberon
<b>Tipologia</b>	Rouge tranquille
<b>Annata</b>	2018
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	70% Syrah, 30% Grenache
<b>Vinificazione</b>	Viticultura biologica. Vendemmia meccanica. Vinificazione in inox e tini troncoconici di legno. Affinamento in barrique di secondo vino per oltre 12 mesi.
<b>Produzione annua</b>	8.000 bottiglie
<b>Gradazione</b>	13.5%
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso con riflessi violacei
<b>Profumo</b>	Al naso bella complessità con delicate note di tostatura, che esaltano gli aromi di frutti neri quali ribes nero, more, amarena e di spezie come pepe nero e liquirizia.
<b>Sapore</b>	Bellissima struttura. Un vino pieno, rotondo ma intenso. Tannini setosi, morbidi e ben fusi. Si notano prima sfumature erbacee discrete, che conferiscono una grande freschezza al vino. Poi emergono i sapori fruttati quali more, fico fresco, fragola in confettura, e speziati insieme a caffè e leggere punte di vaniglia in bacca. Lungo ed elegantissimo finale. <b>Una vera scoperta! Un vino piacevolissimo.</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	15 - 17° C
<b>Abbinamento</b>	Carpaccio di manzo. Tortellini Bolognesi. Parmigiana di melanzane. Carrè d'agnello al timo e lardo di Colonnata. Entrecôte con salsa al roquefort. Formaggi di media stagionatura.
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	7 anni
<b>Note</b>	La famiglia Bagnis, genitori e figlie, producono da 5 anni vini biologici su poco meno di 20 ettari. All'immagine del posto meraviglioso che circonda la tenuta, il parco naturale del Luberon, i loro vini sono incantevoli, umili e di grande ispirazione. Un po' come la lavanda nei campi hanno ispirato i più grandi poeti e pittori del Novecento.

## Château Constantin - Cuvée Ô • Rosé 2020

<b>Azienda</b>	Château Constantin
<b>Regione</b>	Luberon, Vallée du Rhône
<b>Denominazione</b>	AOP Luberon
<b>Tipologia</b>	Rosé secco
<b>Annata</b>	2020
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	Syrah (70%), Grenache (20%), Vermentino (10%)
<b>Vinificazione</b>	Viticultura biologica. Vendemmia meccanica. Vinificazione in inox. Affinamento su fecce fini per 3 mesi.
<b>Produzione annua</b>	4.000 bottiglie
<b>Gradazione</b>	12.5%
<b>Colore</b>	Rosa tenue
<b>Profumo</b>	Complesso ed elegante. Presenza di ribes, lampone, di fragole e qualche nota di mirtillo rosso. Sfumature floreali rosa canina, fiore di pesco, gelsomino, fresia.
<b>Sapore</b>	Molto fresco, rotondo, sapido. Grande complessità di sapori. Molto equilibrato. Agrumi rinfrescanti. Si ritrovano ribes, fragole, poi frutta tropicale. Mineralità che conferisce una bella tensione e persistenza. <b>Uno dei migliori rosé che abbiamo degustato da tanto tempo!</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12° C
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo goloso. Antipasti di mare. Vitello tonnato. Pollo al limone. Coda di rospo al curry e latte di cocco. Frittate con aglio fresco. Sauté di cozze. Macedonia di frutta fresca.
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	2 anni
<b>Note</b>	La famiglia Bagnis, genitori e figlie, producono da 5 anni vini biologici su poco meno di 20 ettari. All'immagine del posto meraviglioso che circonda la tenuta, il parco naturale del Luberon, i loro vini sono incantevoli, umili e di grande ispirazione. Un po' come la lavanda nei campi hanno ispirato i più grandi poeti e pittori del Novecento.

## Château Constantin - Cuvée Ô • Bianco 2020

<b>Azienda</b>	Château Contantin
<b>Regione</b>	Luberon, Vallée du Rhône
<b>Denominazione</b>	AOP Luberon
<b>Tipologia</b>	Bianco secco
<b>Annata</b>	2020
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	70% Vermentino, 30% Viognier
<b>Vinificazione</b>	Viticultura biologica. Vendemmia manuale per il Viognier, meccanica per il Vermentino. Vinificazione in inox. Affinamento in inox, anfora (25%) e in barrique di rovere e acacia (30%) su fecce fini per 6 mesi.
<b>Produzione annua</b>	4.000 bottiglie
<b>Gradazione</b>	13%
<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi argentati
<b>Profumo</b>	Bouquet esplosivo con grande complessità. Frutta tropicale, guaiava, maracuja. Agrumi, limone, pompelmo. Albicocca. Note floreali nettissime di petali di rosa bianca, tiglio, acacia e ginestra.
<b>Sapore</b>	Attacco fresco e rotondo. Piacevole presenza dei sapori agrumati e tropicali. Bella mineralità finale. Lunga persistenza aromatica. <b>Un bianco sorprendente!</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12° C
<b>Abbinamento</b>	L'aperitivo è tutto suo. A suo aggio con cucina Thai. Alla grande con tartare di spigola o branzino. Elegante con capesante in padella con zafferano e prezzemolo, oppure scampi alla busara. Risotto bianco di mare. Taglioni seppie, granchio e limone. Formaggi a pasta erborinata.
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	4 anni
<b>Note</b>	La famiglia Bagnis, genitori e figlie, producono da 5 anni vini biologici su poco meno di 20 ettari. All'immagine del posto meraviglioso che circonda la tenuta, il parco naturale del Luberon, i loro vini sono incantevoli, umili e di grande ispirazione. Un po' come la lavanda nei campi hanno ispirato i più grandi poeti e pittori del Novecento.