

RUMOR
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

RUMOR è il frutto della ricerca di Barry Bayat volta a creare un perfetto rosé: il progetto ha preso avvio circoscrivendo, in primis, il luogo dove trovare l'uva per produrre il vino ovvero il villaggio di Flassans-sur-Issole, fondato nel XIII secolo dai Cavalieri Templari nel cuore delle colline del Var, in Provenza. La zona si estende per un'area di circa 850 ettari costellata da querce ed uliveti, con 93 ettari dedicati alla coltivazione della vite. Ad un'altitudine di circa 330 metri, alle pendici del Massiccio dei Maures, i vigneti ubicati su terreni argillosi e calcarei, godono nel periodo estivo della freschezza del luogo che favorisce una perfetta maturazione dell'uva. I vigneti 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. RUMOR Rosé è prodotto con uve Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre e Vermentino: la vendemmia avviene di notte, dopo una delicata cernita e diraspatura, le uve vengono sottoposte a macerazione con il metodo della pigiatura diretta, così da ottenere un rosé dalla classica tonalità rosa pallido caratterizzato da delicati aromi di agrumi e frutta con un finale ben equilibrato, fresco e pulito.

Rumor Rosé

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.

