Vino, Campari Group distribuisce in esclusiva per l'Italia Miraval

20250526091258miraval-stdeventoceresio7-a6a23183

Miraval, punta di diamante della produzione vinicola della Provenza, entra a fare parte del portfolio di Campari Group ampliando così ulteriormente quanto il Gruppo italiano può offrire nel segmento degli aperitivi, di cui il vino rosè della cantina francese è grande protagonista. A sua volta, l'inclusione del **Rosé Côtes de Provence di Miraval**, già rosè numero uno a livello globale nel 2013 con l'84° posizione nella classifica TOP 100 vini al mondo, permette alla gamma Campari Group di arricchirsi un vino di elevata qualità.

IL TERROIR

Immersa nel cuore della Provenza, la tenuta di Miraval è stata acquisita nel 2011 dall'attore premio Oscar Brad Pitt, che ha collaborato con la famiglia Perrin per svilupparne i vini e rivoluzionare i codici della categoria a partire da una bottiglia dal design premium, sinuoso ed elegante. Il terroir della tenuta, in particolare, è caratterizzato da **suoli argillosi e calcarei, situati a un'altitudine di 350 metri,** con un'alternanza naturale di giornate calde e notti fresche che conferisce ai vini la loro ormai distintiva freschezza e l'incomparabile equilibrio. Le varietà di uve coltivate includono Grenache, Syrah, Cinsault e Rolle, a donare complessità e ricchezza aromatica. È la Provenza che rivive in ogni sorso del Rosé Côtes de Provence di Miraval, un'esperienza che combina raffinatezza, leggerezza e personalità.

LA PUNTA DI DIAMANTE

Un vino versatile e piacevolmente beverino, **ideale per momenti di consumo diurno come l'aperitivo pre-pranzo o pre-cena**. Il Rosé Côtes de Provence di Miraval è un A.O.P Côtes de Provence, frutto di un blend di Cinsault, Grenache, Syrah e Rolle. Le uve vengono raccolte esclusivamente al mattino e selezionate due volte, con pressurage direct per Cinsault, Grenache e

Rolle. Il Syrah viene parzialmente vinificato con il metodo saignée. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (95%) e in botti (5%) con batonnage. Ne deriva un prodotto dal colore rosa-oro brillante con riflessi argentei, elegante e dal superbo bouquet aromatico che unisce note di ibisco a sfumature di pesche di vigna. Al palato una bellissima tensione, consistenza carnosa e setosa, un perfetto equilibrio e aromi di frutta croccante, arricchiti dalla mineralità di note saline e calcaree.