

ROSATI

WINE BOX

Signorvino

Una delle categorie di vini più discusse e spesso sottovalutate da molti intenditori che tendono a liquidare il mondo dei rosati (soprattutto quelli fermi o spumantizzati charmat) come vini troppo semplici e poco rappresentativi di tradizioni e territori. **Allo stesso tempo però sono vini che fanno sprigionare un fascino e una curiosità unica in molti consumatori**, per le mille tonalità e sfumature di colore con cui si esprimono, per quel senso di leggerezza e morbidezza che richiamano al naso e al palato, perché no, per quell'idea di primavera con cui fanno avvolgere la mente di chi li sorseggia.



Rosato Ardea

La Castellina - Lombardia

Bellissima lucentezza. La Castellina è una piccola realtà dei colli Morenici che si estende nella parte alta della provincia di Mantova a pochi passi dal lago di Garda, in Lombardia.

Rosato Ardea proviene da uve coltivate con un'esposizione a sud-est e sud-ovest, dove l'influenza delle correnti del Garda e i terreni morenici garantiscono una maturazione ottimale delle uve, donando alle stesse un'**intensa impronta aromatica e donano al vino profumi e bellissima beva.**



VITIGNI:

Merlot e Marzemino.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione e affinamento in acciaio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosa tenue, supportato da una bellissima lucentezza. Al naso prevale la nota fruttata, ricordi di fragola, ciliegia e lampone, per poi finire in una lieve nota mentolata. Al gusto entra morbido in bocca, con un finale piacevolmente agrumato di pompelmo e una lieve nota sapida. Vino teso ad esaltare la sua eleganza e bevibilità.



ABBINAMENTI:

La sua freschezza lo rende ideale in ogni occasione, si abbina molto bene a carni bianche e verdure, suggerisco straccetti di pollo con zucchine e carote.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 10/12°C.

Prosecco Rosé Vignér

Serena Wines - Veneto

Richiamo minerale e floreale. Serena Wines è una realtà tanto giovane quanto antica. Un progetto giunto al 140° anno di attività, l'azienda è riuscita con il tempo a valorizzare il territorio e la natura, producendo vini che esprimono il valore della convivialità. **Prosecco Rosé Vignér proviene da un blend di uve, seguendo il disciplinare previsto per la produzione di Prosecco Rosé.** Esso prevede l'utilizzo di minimo un 85% di uve Glera e un 15% di Pinot Nero vinificato in rosso.



VITIGNI:

Glera e Pinot Nero.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione in acciaio e spumantizzazione secondo il Metodo Charmat.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosa acceso. Al naso un bouquet di pompelmo rosa, delicati aromi di frutta rossa e petali di rosa. In bocca molto secco con richiami minerali che sostengono il bouquet floreale. Buona freschezza e bolla morbida.



ABBINAMENTI:

Spumante che mette d'accordo diversi palati, adatto ad un aperitivo o da accompagnare un tagliere di salumi o formaggio.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 8/10°C.

Franciacorta Rosé

Villa - Lombardia

Franciacorta millesimato che delinea la territorialità. Villa Franciacorta è un piccolo borgo medievale risalente al 1500. Sorge nel comune di Monticelli Brusati dove la famiglia Bianchi negli anni '60 ha deciso di concentrarsi sulla produzione di vini Metodo Classico. **Villa è tra le prime e le più storiche aziende vitivinicole del territorio.** Franciacorta Rosé proviene da uve esposte a ridosso della collina della Madonna della Rosa, dove in cima crescono boschi di querce, eriche e ginepri che contribuiscono al microclima locale. Le vigne sono organizzate in terrazzamenti costruiti ad hoc e sotto la collina si trovano le gallerie dove riposano circa un milione di bottiglie. **Il silenzio, la temperatura costante e la mancanza di luce permettono al vino di affinare in condizioni ideali.**



VITIGNI:

Chardonnay e Pinot Nero.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Prima fermentazione in acciaio e seconda fermentazione per 30 mesi sui lieviti.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosa tenue, al naso esprime un irresistibile bouquet di frutta rossa e petali di rosa con reminiscenze di crosta di pane e burro. In bocca è delicato ma pieno con un bel perlage che pulisce il palato. Di gran freschezza ed eleganza, capace di sedurre i sensi dal primo sorso.



ABBINAMENTI:

Un vino da bere come aperitivo con amici e compagna ma anche per accompagnare piatti di pesce di lago o anche carni bianche, insalate di pollo.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 7/8°C.