

Vini Rosè

Vino Spumante Rosé Brut “LENA”, Azienda Agricola Daldin, Treviso. 11,5%.

22 €

Uve Glera (Prosecco) e Raboso Piave. Metodo Charmat.

Brut secco ottenuto da uve Pinot Nero e da una lenta rifermentazione. Fiore all’occhiello della produzione. Il profumo è elegante, con sentori di frutta di bosco e lievito. Il gusto è asciutto, armonico, lungo e sapido. Il suo nome “Lena” è un omaggio alla nonna fondatrice di Daldin Spumanti.

Franciacorta DOCG “La Capinera” Cuvée Rosé Brut, Vigneti Cenci, Cologne (BS).

29 €

12,5%. Uva 100% Pinot Nero.

Rifermentazione in bottiglia per almeno 36 mesi. Colore rosa pallido con riflessi ramati. Profumo intenso di note di frutti rossi, ribes e frutti di bosco. Discreta acidità, perlage persistente.

Vino Spumante Rosé Brut BIOLOGICO “Bollamatta”, Bibi Graetz, Fiesole (FI).

25 €

12,5%. Uva 100% Sangiovese.

Nel bicchiere si sviluppa con un colore rosato che tende anche al ramato. Il perlage si caratterizza per una bolla fine, dotata di una buona persistenza. E’ la piccola frutta rossa a entusiasmare al palato, arricchendosi di note che ricordano diverse erbe aromatiche. In bocca è di corpo leggero, giovane, con un sorso connotato da una piacevole cremosità, da cui emerge un gusto sapido e fruttato.

Riviera del Garda Classico DOC Rosé BIOLOGICO “Il Chiaretto” 2018.

22 €

Azienda Agricola San Giovanni, Raffa di Pugnago Garda. 12,5%.

Blend di uve Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese.

Colore rosa corallo. Profumo floreale di primula e viola, con dolci note fruttate di lampone e glicine. Gusto fresco, equilibrato e succoso, dotato di persistente sapidità. Complesso e armonico dopo pochi anni in bottiglia.

Rosato IGT “Aurora” 2018. Fattoria Poggerino, Radda in Chianti (SI). 12,5%.

22 €

Uva 100% Sangiovese.

Dal profumo floreale e di frutti rossi come il lampone. Al palato fresco, sapido ed equilibrato, di buona persistenza. Buoni anche i tannini leggeri e la struttura acida.