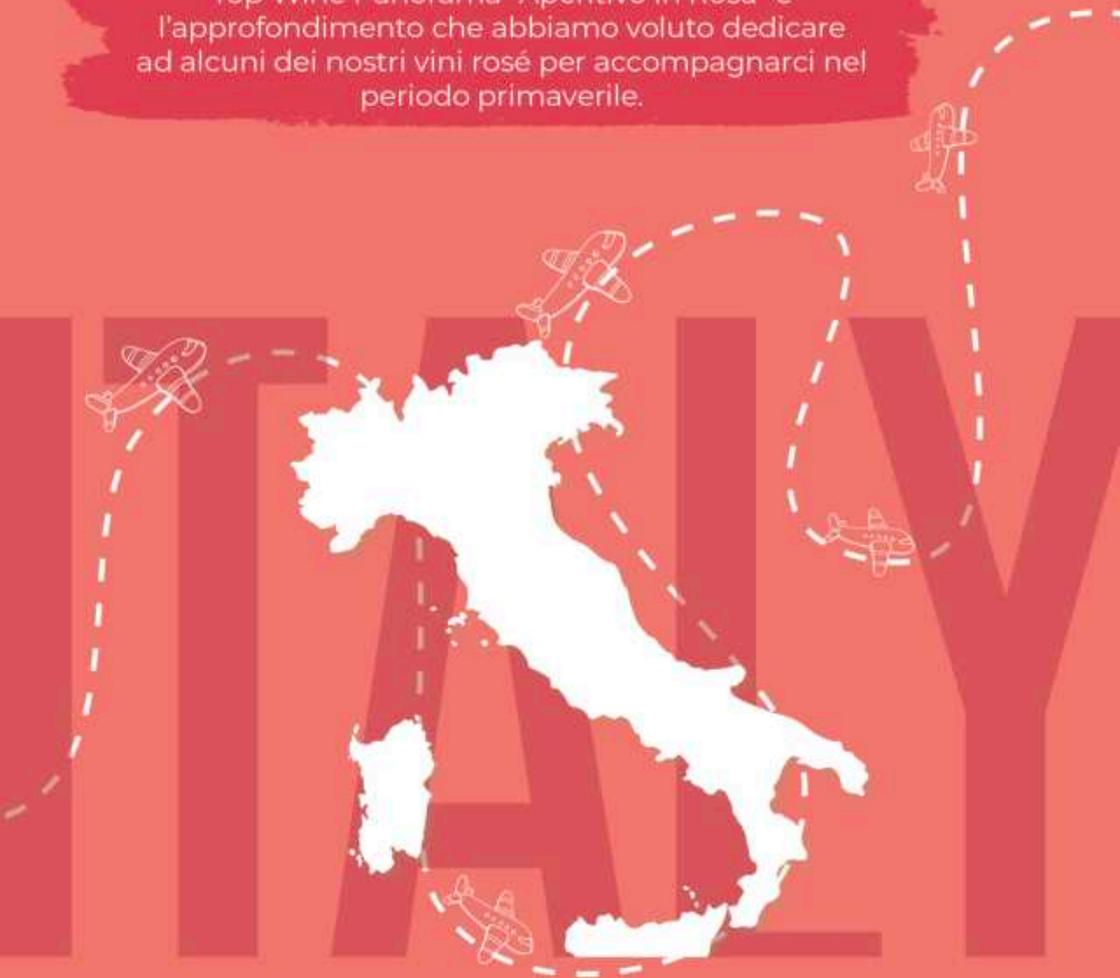


TOP WINE
Panorama
APERITIVO IN ROSA



IL PROGETTO

Top Wine Panorama "Aperitivo in Rosa" è l'approfondimento che abbiamo voluto dedicare ad alcuni dei nostri vini rosé per accompagnarci nel periodo primaverile.



Accanto allo sfaccettato mondo delle bollicine un'esplorazione del mondo rosé nelle diverse sfumature regionali.



Giralan

E0370



ROSATO 448 S.L.M.

Tipologia: IGT Dolomiti

Vitigni: Vitigni locali

Regione: Trentino Alto
Adige

Caratteristiche:

Vino delicato, gradevole con leggeri sentori di frutti di bosco e fragola. Si abbina molto bene alla cucina mediterranea, salumi e formaggi leggeri.

Vinificazione:

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Una parte dell'uva viene diraspata e dopo una macerazione di 12 ore viene pressata. La seconda parte invece nasce da un salasso di uve pregiate. Segue un affinamento per 5 mesi in serbatoi d'acciaio inox.

CURIOSITÀ

"448 s.l.m." indica l'altitudine del maso storico della Cantina Giralan. In questa linea vengono raggruppati i vitigni storici della zona di produzione.

LA CANTINA:

La Cantina nasce nel 1923 in un maso storico del XVI secolo per volontà di 23 viticoltori. Attualmente la Cantina Giralan conta 200 soci viticoltori su 220 ettari, nelle migliori zone produttive dell'Oltradige e della Bassa Atesina.





CHIARETTO SANT'EMILIANO

BIO

Tipologia: Valtènesi Rosé DOC

Vitigni: Gropello,
Syrah, Barbera,
Marzemino

Regione: Lombardia

Caratteristiche:

I profumi variano dal mandorlo in fiore al lampone, spaziando dal melograno al cedro. I sapori sono freschi, di uva croccante e turgida in perfetta armonia con la tessitura setosa. Un vino ricco di persistenza e di ottima sapidità.

Vinificazione:

Spollonatura e rimozione doppi germogli, nessuna defogliazione in vigna, microconcimazione azotate in corrispondenza della maturazione fenolica, uve raccolte a mano, pressatura soffice, macerazione a freddo per 6 ore circa, fermentazione per circa 15/18 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per 3/4 mesi, maturazione di 2 mesi in bottiglia.

CURIOSITÀ

“Idea Pratello” è un protocollo di lavorazione che tiene in considerazione non solo l'utilizzo di prodotti naturali in campagna e cantina, ma che rispetta la biodiversità nel vigneto.

LA CANTINA:

Pratello è un'azienda agricola biologica che sorge sulle colline moreniche della sponda dannunziana del lago di Garda; un'area contraddistinta da un microclima unico, influenzato dal più grande lago italiano.





BARDOLINO CHIARETTO

Tipologia: Rosato DOC

Vitigni: Corvina Veronese,
Rondinella,
Molinara

Regione: Veneto

Caratteristiche:

Vino di grande bevibilità, equilibrato, di piacevole freschezza e sapidità. Adatto ad antipasti e piatti leggeri, ideale su uova e verdure, o da servire come accompagnamento a un tagliere di affettati, formaggi freschi e olive.

Vinificazione:

Diraspatura e pressatura soffice delle uve.

Il mosto viene lasciato in contatto con le vinacce per 12 ore alla temperatura di 12°C per ottenere il delicato colore rosè. Dopo la separazione del mosto dalle vinacce segue la fermentazione tradizionale in serbatoi di acciaio alla temperatura di 16-18°C della durata di 10-20 giorni.

CURIOSITÀ

Con la vendemmia del 2021 il Chiaretto di Bardolino DOC è una denominazione autonoma distinta dalla DOC Bardolino. Le circa 10 milioni di bottiglie all'anno ne fanno il leader del vino rosa fermo italiano.

LA CANTINA:

Risale al 1987 l'acquisto di una proprietà nel comune di Castelnuovo del Garda. È qui sotto l'influsso dell'aria mite del lago che ha origine una piccola ma qualitativamente eccellente produzione sotto il nome di Poderi del Roccolo.



Carvaglione

E1154



ROSATO DEL SALENTO (LEGGERMENTE MOSSO)

Tipologia: Rosato
Salento IGP

Vitigni: Negroamaro
del Salento

Regione: Puglia

Caratteristiche:

Al naso, il seducente incontro di frutta fresca e fiori bianchi, conquista il palato con briosità.

Vinificazione:

Breve criomacerazione pellicolare in pressa soffice. La fermentazione viene controllata a 15°C e bloccata a 12,5% vol. di alcool. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce con iniezione di anidride carbonica.

CURIOSITÀ

“12 e Mezzo” rappresenta la reinterpretazione in chiave moderna della cultura enologica pugliese attraverso il grado alcolico contenuto (12,5% Vol.) per esaltare freschezza e versatilità.

LA CANTINA:

L'azienda lavora nel settore del vino dal 1921, da tre generazioni, ed è una delle realtà emergenti nel panorama del vino pugliese e nello specifico del territorio del Salento, essendo situata a Leporano nella provincia di Taranto.





BOVÈ

Tipologia: I.G.T. Isola dei Nuraghi

Vitigni: Bovale

Regione: Sardegna

Caratteristiche:

Vino dal color rosa tenue, cristallino, si presenta con intensi e fini profumi di rose rosse e fresche sensazioni di frutti come ciliegie e mele. Una spiccata freschezza e sapidità, accompagnate da una giusta morbidezza, esaltano il gusto intenso e persistente.

Vinificazione:

Spollonatura e rimozione dei doppi germogli, nessuna defogliazione in vigna e alla pressatura soffice segue una macerazione a freddo per 6 ore circa e una successiva fermentazione per circa 15/18 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per 3/4 mesi, maturazione di 2 mesi in bottiglia.

CURIOSITÀ

Il logo della cantina riproduce i famosi cavallini della Giara che abitano l'altipiano omonimo. I cavallini sono una specie protetta, simbolo di grande fierezza.

LA CANTINA:

La cantina della Giara nasce ai piedi dell'omonimo altipiano nel lontano 1958 per l'iniziativa di alcuni viticoltori dell'Alta Marmilla mossi dall'idea di valorizzare questo importante territorio della Sardegna e dare maggiore risalto al lavoro svolto tra i filari dei loro vigneti.





PROSECCO DOC ROSÉ "AFRA"

Tipologia: Prosecco DOC
Rosé Extra Dry
Millesimato

Vitigni: Glera in bianco,
Pinot Nero in rosso

Regione: Veneto

Caratteristiche:

Afra Prosecco DOC Rosé è uno spumante Extra Dry armonico ed equilibrato.

Perfetto per essere degustato durante un aperitivo in buona compagnia!

Vinificazione:

Glera in bianco, Pinot nero in rosso, uniti per creare uno spumante rosato. Rifermentazione in autoclave non inferiore a 60 giorni

CURIOSITÀ

Questo Prosecco DOC Rosé Millesimato è biologico e vegano, spumante Rosé ottenuto da uve Glera e Pinot Nero. Le tonalità eleganti del vino e del packaging rimandano alla delicatezza dell'universo femminile.

LA CANTINA:

La storia di Perlage nasce nel 1985, quando i 7 fratelli Nardi, il padre Tiziano e la madre Afra, hanno deciso di iniziare l'avventura dell'agricoltura e la viticoltura biologica, partendo dalla Riva Moretta, lo storico vigneto nel cuore del Prosecco Superiore DOCG.



PROSECCO DOC ROSÉ "TOR SÉ"



Tipologia: Prosecco DOC
Rosé Brut
Millesimato

Vitigni: Glera in bianco,
Pinot nero in
rosso

Regione: Veneto

Caratteristiche:

La nascita della versione Rosé del Prosecco Doc Treviso, apre all'utilizzo del Pinot Nero vinificato in rosso, pratica questa che conferisce allo spumante un caratteristico colore rosato e lo arricchisce di sentori fruttati e floreali più evoluti.

Vinificazione:

Assemblaggio di Glera e Pinot Nero e mantenimento sui lieviti a 10 ° C fino ad un nuovo caricamento in autoclave per la seconda fermentazione.

CURIOSITÀ

Il nome Tor Sè nasce dall'incontro tra Tordera e Rosé, un binomio nuovo che unisce la Glera, da sempre identitaria per La Tordera, e il Pinot Nero varietà caratterizzante nella produzione di questo spumante.

LA CANTINA:

Il nostro nome lo dobbiamo a una dolce collina, territorio del Cartizze. Questa collina anticamente ospitava un roccolo comunemente chiamato Tordera. Nella stagione autunnale, infatti, i tordi scendevano dalle vicine montagne in cerca di cibo tra i filari dei vigneti, da questa tradizione l'altura ha preso il nome di Tordera.



Montedelma

SP321



FRANCIACORTA ROSÉ

Tipologia: **Franciacorta Rosé**

Vitigni: **Chardonnay, Pinot Nero**

Regione: **Lombardia**

Caratteristiche:

Vino color rosa salmone, con un perlage fine e persistente, presenta un profumo complesso ed intenso, ricco di note fruttate ed un gusto sapido, di buona struttura ed equilibrio.

Vinificazione:

Le uve di Pinot Nero vengono raccolte a giusta maturazione e sottoposte a pigiatura e diraspatura soffice. Il mosto ottenuto rimane a contatto con le proprie bucce. Raggiunta l'intensità colorante desiderata, le bucce vengono allontanate e il mosto prosegue la sua fermentazione.

CURIOSITÀ

Il nome Franciacorta, terra compresa tra Brescia e il lago d'Iseo, comparve per la prima volta nel 1277, in richiamo alle 'curtes francae', le corti franche esenti da dazi o gabelle.

LA CANTINA:

L'azienda fondata nel 2000, è situata nel cuore della Franciacorta. I vigneti si sviluppano alle pendici del Monte Delma, da cui il nome. La cantina si sviluppa su una superficie di 1000m², completamente interrata, ad una profondità di 8m.

PREMI:  Due Bicchieri (Guida Vini d'Italia 2022 - Gambero Rosso)





La Genisia



SP325

OLTREPÒ PAVESE CRUASÉ BRUT

Tipologia: **Cruasè Rosè Brut**
Metodo Classico
DOCG

Vitigni: **Pinot Nero**

Regione: **Lombardia**

Caratteristiche:

Vino rosa tenue brillante con riflessi violacei, presenta profumi intensi e delicati molto penetranti.

Il gusto è persistente, morbido, armonico e rivela una piacevole corposità.

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve Pinot nero al fine di ottenere il mosto color rosa scarico. Fermentazione del mosto a temperatura controllata.

CURIOSITÀ

L'Oltrepò Pavese è il distretto vinicolo in Italia con la maggior coltivazione a Pinot Nero e il 3° al mondo dopo Borgogna e Champagne.

LA CANTINA:

Giovane e determinata realtà sociale che coinvolge ben venti vignaioli di esperienza, per un totale di 70 ettari vitati nei comuni di Codevilla (PV) e dintorni.

La cifra stilistica de La Genisia è orientata ad unire tradizione, tecnica e attenzione all'ambiente.



Alfred Tritant

CH109



CHAMPAGNE ROSÉ

Tipologia: Bouzy Grand Cru

Vitigni: Pinot Noir,
Chardonnay

Regione: Bouzy -
Champagne

Caratteristiche:

Il naso rivela aromi di piccoli frutti rossi, ribes rosso, oltre che di ciliegia candita e marmellata di fragole. Al palato ritroviamo un sottile equilibrio tra il potere aromatico del Pinot Nero e la freschezza e l'eleganza dello Chardonnay.

Vinificazione:

L'aggiunta del 9% di Pinot Noir della casa, porta a questa cuvée un colore sgargiante e una bella struttura tannica.

CURIOSITÀ

Il terroir di Bouzy e Ambonnay CHÂLONS sono due dei pochi classificati come Grand Cru nella regione dello Champagne. Ad oggi, su 319 Champagne Cru, solo 17 hanno l'ambita denominazione Grand cru.

LA CANTINA:

Il piccolo produttore Tritant produce solo Champagne Grand Cru con uve Pinot Noir e Chardonnay coltivate a Bouzy e Ambonnay, in circa 3 Ettari di vigneti situati sul Monte di Reims.

