Trento Doc Brut Rosé

CLAUDIA AUGUSTA

Lungo la via Claudia Augusta sono avvenuti incontri e scontri e, grazie agli scambi di idee e barbatelle di vigna, la terra lungo questa via è patria di vini eccellenti. Il progetto, guidato da Daniele Endrici, è custode sia dei grandi classici sia delle varietà più desuete e uniche del Trentino.

Perché sceglierlo?

Perlage fine ed elegante, minuti e continuo. Il profumo è intenso, di particolare finezza e con sentori fruttati, di crosta di pane e particolarmente complessi.

È TEMPO DI PRIMAVERA, È TEMPO DI ROSATI

Il sapore della primavera è il sapore dei rosati. La primavera porta con sé un'aria nuova, un risveglio di colori e profumi che si riflette anche nel calice. I rosati sono il perfetto emblema di questa stagione: freschi, leggeri e vibranti, capaci di dissetare e rigenerare i sensi ad ogni sorso.

I vini rosati raccontano una storia di equilibrio tra tradizione e modernità. Figli della leggerezza mediterranea, si presentano oggi con uno stile più che mai contemporaneo. Il loro basso contenuto alcolico, inoltre, li rende ideali per un'esperienza di gusto appagante ma gentile.

I rosati sono un invito a una passeggiata rinfrescante celebrando il piacere di un sorso leggero, ma indimenticabile.

Valtenesi rosé Riviera del Garda classico Micaela

CONTI THUN

Sulla sponda bresciana del Lago di Garda, Ilona e Vittorio hanno realizzato il proprio progetto di vita. L'obiettivo è quello di valorizzare un territorio di estremo pregio per la viticultura. Le varietà tradizionalmente coltivate in questo territorio, trovano un'espressione autentica e rappresentativa.

Perché sceglierlo?

Un blend di uve tradizionali che stupisce con un bouquet intenso e allo stesso tempo fine, ricco di note floreali di pesco e frutta rossa. Sorso fresco, sapido ed equilibrato.

Negroamaro Salento Rosato Cavarletta

PETRELLI

L'azienda nasce dalla passione di Paolo per il buon vino e per il suo territorio. Nel 1999, il figlio Giovanni, prende le redini per proseguire la sua storia di dedizione, studio e lavorio nei campi: la storia di una viticoltura d'eccellenza tra due mari.

Perché sceglierlo?

Un Negroamaro di altissima qualità curato da mani sapienti dell'arte della terra. Il colore tende al corallo, il sapore è fruttato e giustamente acido.

Chiaretto Bardolino

TANTINI GIOVANNA

I vigneti di Giovanna, a Castelnuovo del Garda, assieme alle tradizionali varietà come Corvina, Rondinella e Molinara, ospitano anche Merlot e Cabernet Sauvignon. "Passione e metodo – dice Giovanna – sono alla base di ogni mia scelta sia in campagna che in cantina."

Perché sceglierlo?

Il Chiaretto è senza dubbio una delle sue espressioni più riuscite. Di colore rosa intenso, al naso sprigiona note delicate con sentori di frutta fresca. Il sorso è fresco e vivace.

Cerasuolo d'Abruzzo Apollo BIO

AUSONIA

Ausonia è un sogno che si realizza, una passione che diventa lavoro. Simone lascia la sua professione di farmacista per diventare enologo e, insieme alla moglie Francesca, iniziano una nuova sfida. Tutto il lavoro si svolge nel massimo rispetto della natura e dal 2016 l'azienda è certificata biodinamica.

Perché sceglierlo?

Il colore è rosato tendente al mattone e la farfalla in etichetta rappresenta la naturalità del prodotto. Il profumo è tenue e il sapore è fruttato, floreale e fresco.