

## Il rosé

non è un vino ma un metodo di produzione. Uve a bacca rossa vinificate in bianco, lasciando le bucce a macerare con il mosto per un tempo più o meno breve. Basta una macerazione di pochissime ore, da 2 a 4 per un rosa tenue, fino a 7-10 ore per un cerasuolo. Fino a 24 ore per un rosa molto acceso, naturalmente l'intensità di colore e aromi dipende anche dal vitigno di partenza.

Secondo alcune teorie è il vino più antico del mondo, perché sembra che i primi vini della storia fossero rosati, con i "mezzi" di allora... si lasciavano a macerare solo per un tempo brevissimo.

# TENUTA BELCORVO BLEND



## Rosato

Gradazione: 10,5 % vol  
Contiene solfiti

## — BELCORVO BLEND — ROSATO



COLORE



BOUQUET



SAPORE



GRADI: 10,5°



### COLORE

Colore rosa naturale e vivace, intenso e brillante con riflessi violacei.

### BOUQUET

Fresco e profumato al palato, sapido ma equilibrato da buona morbidezza, gradevolmente fruttato. Si beve piacevolmente, fresco grazie anche alla struttura alcolica non imponente. Meno astringente ma più strutturato rispetto ai bianchi.

### SAPORE

Al palato è pieno, rotondo, leggermente aromatico in gusto e un sapore fresco e fruttato.



## ABBINAMENTI

Gli abbinamenti coi rosati sono davvero molto ampi. Un vino da tutto pasto... dall'aperitivo all'accompagnare le zuppe di pesce, ai secondi di pesce e i crostacei, passando per le carni bianche e finire con i formaggi poco stagionati.

Il rosé va benissimo a tutto pasto, si può bere tutto l'anno - non è solo un vino da aperitivo - non va bevuto ghiacciato, non è un vino da signorine ma per signore che se ne intendono e infine non si abbina solo al pesce.