

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



— 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.