vini rosati rosé wines 桃红葡萄酒
गुलाब मदिरा vinos rosados rosévine
rosévin fíonta ardaigh يشرب الحليب
vinhos rosés ロゼワイン vin Rose
Roséweine розовые вина ไวน์ชมพู
יינות רוזה roseeviinit vins rosés
wina różowe 로제 와인 růžová vína
roze şaraplar Rose ਵਾਈਨ roséviner
ροζέ κρασιά rosé wijnen vini rosati

Valtenesi Chiaretto Doc
ROSERI
Cà Maiol

Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese e Marzemino.
Note degustative e tecniche.
Visiva: rosa tenue con lievi riflessi buccia di mandarino.
Olfattiva: nella sua semplicità rispecchia grande qualità, fiori di pesco, ribes bianchi, incenso e litchis.
Gustativa: soffice e di buona persistenza, con la sapidità in evidenza e nel finale pesca bianca e salvia.
Volume alcolometrico: 12,5% Vol
Temperatura di servizio: 10 - 12°C
Accostamenti: d'elezione con pesci d'acqua dolce in padella, ma anche funghi e pollame con salse.

Cod. **57609** ML. 750 6 FASCIA B

Alto Adige Doc
LAGREIN ROSE
Hofstatter

Vitigno: Lagrein
Descrizione: E' un Rose con personalitá, dotato della freschezza, della fragranza di profumi di un vino bianco e del carattere, della polpa fruttata, della morbidezza di un vino rosso, da apprezzare giovane. Colore cerasuolo-rosa brillante, molto pulito, franco, armonico, con una fresca acidità che invoglia al bere.
Va servito fresco, a temperatura di cantina.
Abbinamento gastronomico: antipasti, pesce affumicato, carni bianche e bolliti.

Cod. **60194** ML. 750 6 FASCIA B

Bardolino Chiaretto Doc
Cavalchina

Vitigni: Corvina 50%, Rondinella 25%, Molinara 20%, Negrara 5%.
Colore: Rosa intenso. Profumo: Fine, intenso con sentori floreali e fruttati. Gusto: Secco, fresco e vellutato. Da accompagnare a tutto pasto, ottimo con piatti di pesce, e carni bianche. Servire alla temperatura di 10°/12°C.

Cod. **46955** ML. 750 6 FASCIA B

Igt Piemonte Rosato
LAVIGNONE ROSATO
Pico Maccario

Uvaggio: Barbera
Alla vista si presenta con un brillante colore rosa peonia. All'olfatto è intenso e ricco, rispetto al solito ha note meno evidenti di peperone , l'aroma è orientato più al floreale e al fruttato che ricordano la ciliegia e il lampone. Al gusto è fresco, equilibrato, fruttato e persistente.

Cod. **63860** ML. 750 6 FASCIA B

Igt Primitivo Rose
MIRANTE
Ognissole

Uve: Primitivo
Descrizione: Di colore rosa chiaro; al naso presenta essenze di geranio e rose combinate con fragola e ciliegia. Il vino è equilibrato, fresco, elegante e persistente.
Abbinamenti gastronomici:
Eccellente con soufflè alle verdure e al formaggio; si sposa bene con zuppe a base di pesce.

Cod. **60302** ML. 750 6 FASCIA **B**

Aoc Bandol Rose
Domaine Ott

I vitigni: Mourvèdre 56% + Cinsault 30% + Grenache 14 %.
Il territorio. Si tratta di un suolo povero, composto da calcare, arenaria e marne del cretaceo superiore marino. L'acidità del terreno e la bassa pluviometria sono compensate dall'aria marina del golfo di Bandol.
La degustazione Veste rosa pallido dai riflessi più accesi. Il primo naso è complesso e aereo, con aromi eleganti di frutto della passione ed agrumi. All'aerazione, il profumo evolve verso note fresche e speziate, con leggeri ricordi di anice. In bocca emergono aromi di pesca bianca e liquirizia, sottolineati da scorze di arancio. L'insieme è soave e di bella vivacità, con quel sottile
equilibrio tra finezza e tensione

Cod. **58272** ML. 750 6 FASCIA **D**

Igt Salento Negramaro Rosaro
SPINELLO DEI FALCONI
Copertino

Da uve Negroamaro e Malvasia nera. Vino cerasuolo vermiglio carico trasparente e lucido. Profumo fruttato vivo di ciliegia, lampone e rosa selvatica. Sapore asciutto sapido, fresco, morbido, elegante con piacevoli ricordi di mora, sulla base amarognola ha corpo largo e carezzevole, con armonico e fragrante sviluppo.

Cod. **62517** ML. 750 6 FASCIA **A**

Valtenesi Chiaretto Doc
ROSAMARA
Costaripa

Vitigni: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera coltivati nei nostri vigneti nelle migliori esposizioni rivolte a lago. Colore: leggerissimo di rosa fiorita caratteristico di una sofficissima e delicata vinificazione. Profumo: invitante, ampio, ma nello stesso tempo sottile nella più verticale eleganza. Leggero di fiori di biancospino, di amarena e melograno. Sapore: Tessitura setosa, armonico, ampio ricco di ottima persistenza e sapidità. Retrogusto leggerissimo di mandorla amara. Longevità: 2-3 anni.
Temperatura consigliata: 10-12°C.
La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione "a lacrima", cioè l'utilizzo del puro fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione, ottenendo così un mosto che può essere considerato il cuore dell'acino. Il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole botti di rovere da 228lt per circa 6 mesi.

Cod. **42406** ML. 750 6 FASCIA **B**

Igt Sicilia
CORVO ROSA
Duca Di Salaparuta

Da una attenta selezione di uve Nero D'Avola, con una vinificazione parzialmente in bianco. Dal colore rosa brillante, profumi amabilmente vinosi, ampi e fruttati, gusto sapido e fresco, può essere abbinato a piatti di carni bianche, antipasti e salumi. Si consiglia di servire ad una temperatura di 12° - 14° C.

Cod. **18144** ML. 750 6 FASCIA **A**

Oltrepò Pavese Doc
PINOT NERO ROSATO
Giorgi

Uve base : Pinot Nero 100%
Gradazione alcolica 12%
Colore: rosato
Profumi: intensi netti retrogusti fruttati di mela e pesca
Gustativa: Elegante armonico, di buona struttura e di buona persistenza
Temp. Serv. 18°
Abbinamenti: Antipasti risotti, pesce , ottimo a tutto pasto.

Cod. **18498** ML. 750 6 FASCIA **B**

Igt Sicilia
REGALEALI ROSATO
Tasca d'Almerita

Vitigno Nero Avola.
Caratteristiche organolettiche
Colore Rosato tendente al cerasuolo tenue con sottolineati riflessi corallo Bouquet Delicato tendente al fruttato Sapore Fresco, armonico, su gradevole fondo amarognolo
Temperatura di servizio
Abbinamento gastronomico Ottimo con antipasti all'italiana, primi piatti in genere, zuppe di pesce, pesce al forno e carni bianche.

Cod. **20688** ML. 750 6 FASCIA **B**

Bolgheri Rosato Doc
SCALABRONE
Antinori

40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Syrah ed altre varietà a bacca rossa
Le uve provengono dal vigneto "Scalabrone" situato nella "Tenuta Guado al Tasso" di Bolgheri. I grappoli appena raccolti sono stati diraspati e pigiati sofficemente. La macerazione è avvenuta a temperatura controllata (inferiore a 10°C) per un periodo di 12-24 ore necessarie ad ottenere un mosto con la giusta intensità di colore,
Colore rosa peonia brillante. Al profumo esprime note di frutta con sfumature erbacee che ne ravvivano la freschezza. Al palato è ben bilanciato, sapido con retrogusto gradevole e persistente.

Cod. **22050** ML. 750 6 FASCIA **B**

Montepulciano Abruzzo Doc
CERASUOLO
Zaccagnini

Vitigno 100% Montepulciano d'Abruzzo. Colore: Rosso rubino con sfumature violacee. Bouquet: Netto, delicato e piacevolmente fragrante. Sapore: Asciutto, morbido, leggermente tannico. Accompagnamento: Arrosti di carni bianche e rosse, pollo e coniglio alla cacciatora, grigliate miste. Pasta con sughi di carne. Temperatura di servizio: 18°C.

Cod. **25204** ML. 750 6 FASCIA **A**

Garda Classico Doc
CHIARETTO I FRATI
Cà De Frati

Vitigni utilizzati: Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera
Il clima Benacense, mite e Mediterraneo, ci regala il vino Chiaretto, rosato e gentile come il suo colore, che in poche regioni viticole Italiane è prodotto ad alto livello. La sua capacità di essere fugace e leggiadro sono sensazioni rare, la grazia e la delicatezza frutto della vocazione. E' fine, quasi timido, poi d'un tratto il biancospino, la mela verde e la mandorla bianca si fanno nitide e presenti. Il gusto, di carattere sempre fresco, stimola in modo netto, coordinato, educato; ed ecco sapidità e freschezza, ritmo e giocoso ricordo di uve rosse, le sue origini. Il ricordo e la beva si fondono nel desiderio di reincontro. Al pasto trova salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte e funghi, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa.

Cod. **25786** ML. 750 6 FASCIA **B**

Igt Toscana
CIPRESSETO ROSATO
Antinori

85% Sangiovese, 15% Canaiolo e altre varietà rosse complementari Colore rosato, con sfumature ciliegia. Ha un profumo ampio, aperto con note persistenti di frutta. Al gusto è morbido ed equilibrato, di buona lunghezza e acidità.

Cod. **27256** ML. 750 6 FASCIA **B**

Cirò Rosato Doc
LIBRANDI

Gaglioppo 100%
Nome del vino: Cirò rosato Doc
Comune di produzione: Cirò, Cirò Marina e Crucoli
Regione di produzione: Calabria
Uve: Gaglioppo 100%
Periodo ottimale di consumo del vino: fi no a tre anni, ma è consigliabile consumarlo giovane per apprezzarne particolarmente la fragranza aromatica
Abbinamenti gastronomici: splendido vino da salumi e antipasti freddi (perfetto con la parmigiana di melanzane),
è ottimo su preparazioni di pesce in umido o alla griglia, su grigliate di carne e pollame, sui piatti piccanti e sul coniglio alla cacciatora.

Cod. **27558** ML. 750 6 FASCIA **A**

Alezio Rosato Doc
MJERE
Calò

Vino dal colore rosato intenso tendente al cerasuolo.
Al naso è fragrante di frutta e rosa canina, il gusto è sapido, fresco e decisamente persistente.
Buono il finale netto e senza macchia.
Si abbina a piatti di media struttura, è molto fresco come aperitivo.

Cod. **27977** ML. 750 6 FASCIA **B**

Bardolino Chiaretto Classico Doc
Cesari

Vitigno 100% Bardolino.
La vinificazione avviene con un leggero contatto del mosto con le proprie bucce solamente per una notte. Vino di espressione gardesana, si distingue per il proprio colore e per la struttura delicata; molto adatto al gusto femminile, ha in serbo comunque un corpo che gli consente una durata per alcuni anni.

Cod. **28439** ML. 750 6 FASCIA **A**

Grada classico Chiaretto Doc
MOLMENTI
Costaripa

Costaripa decide di dedicare a Pompeo Gherardo Molmenti il vino più rappresentativo della propria storia applicando una eccezionale selezione delle uve Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera e la vecchia fermentazione in botte che consente di proporre un vino Chiaretto di "tradizione", di particolare carattere e longevità.
Vitigni:Groppello, Marzemino Sangiovese, Barbera. Colore:rosa leggero e tenue, con buoni riflessi di ciliegie mature, invitante. Profumo:ampio di fiori bianchi dolci, piccoli frutti con un sottile sentore di vaniglia che ne intuisce il carattere. Sapore:di struttura avvolgente che copre l'ultimo quarto e leggerissimo di mandorla. Freschezza che stimola il bere. Eccellente la sapidità che ne rende ancor più piacevole la persistenza. Evoluzione:2-4 anni. Longevità: 6-8 anni. Temperatura consigliata: 14-16°C.

Cod. **42407** ML. 750 6 FASCIA **B**

Alto Adige Doc
LAGREIN ROSE
San Michele Appiano

È un tipico vino rosato dell'Alto Adige. Prodotto con le uve del Lagrein, ha tutte le caratteristiche del vino rosso fresco ed è caratterizzato da note spiccatamente fruttate.
La vinificazione in bianco lo rende un vino immediato e leggero dalla beva facile.

Cod. **45259** ML. 750 6 FASCIA **B**

Alto Adige Doc
LAGREIN ROSE
Alois Lageder

È un tipico vino rosato dell'Alto Adige.
Prodotto con le uve del Lagrein, ha tutte le caratteristiche del vino rosso fresco ed è caratterizzato da note spiccatamente fruttate.
La vinifi cazione in bianco lo rende un vino immediato e leggero dalla beva facile.

Cod. **47503** ML. 750 6 FASCIA **B**

Igt Veneto Merlot
ROSATO
Palazzi

Vitigno 100% merlot.
Descrizione: è un Rose con personalitá, dotato della freschezza, della fragranza di profumi di un vino bianco e del carattere, della polpa fruttata, della morbidezza di un vino rosso, da apprezzare gioavane. Colore cerasuolo-rosa brillante, molto pulito, franco, armonico, con una fresca acidità che invoglia al bere.
Va servito fresco, a temperatura di cantina. Abbinamento gastronomico: antipasti, pesce affumicato, carni bianche e bolliti.

Cod. **50424** ML. 750 6 FASCIA **A**

Irpinia Rosato Doc
ROS'AURA
Feudi di San Gregorio

Uve: Aglianico. Dalle nostre uve di Aglianico nasce il Ros'Aura, rosato cerasuolo, fresco ed intenso di aromi di frutta e fiori. Esame organolettico: rosa intenso e cristallino. Al naso dà sensazioni di frutta rossa fresca, dalla fragolina di bosco al lampone, fino a note di ciliegia. In bocca si presenta fresco richiamando la frutta rossa appena colta. Abbinamenti gastronomici: vino versatile che accompagna salumi, insaccati, pizza e formaggi freschi.

Cod. **58250** ML. 750 6 FASCIA **A**

Castel Del Monte Rosato Doc
PRIMADONNA
Torrevento

Vitigni: Bombino nero
Vino dal colore rosa con riflessi violacei appena accennati.
Bouquet fruttato, gusto pieno, rotondo, con sentori di frutti esotici, piacevolmente equilibrato. Ottimo vino da tutto pasto, indicato per minestre, carni bianche e formaggi delicati

Cod. **68665** ML. 750 6 FASCIA **A**

Montepulciano Doc
CERASUOLO
Presentosa

Varietà delle uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Accostamenti: Ottimo con carni bianche, formaggi e pietanze a base di pesce.
Servizio: Servire ben fresco a 10-12 °C.
Longevità: 12 mesi.
Vinificazione: Le uve di Montepulciano rigorosamente selezionate e vinificate in bianco, danno mosti che vengono illimpiditi e fermentano a temperatura controllata.

Cod. **68076** ML. 750 6 FASCIA **A**

Igt Puglia Rosato
MAREMOSSO
Torrevento

Vitigni: Bombino nero
Il Maremosso Rosè ha gusto pieno rotondo e piacevolmente equilibrato che ben si addice a un vino da tutto pasto, indicato per minestre, carni bianche, formaggi delicati, pizza.

Cod. **64605** ML. 750 6 FASCIA **A**

Terre Di Cosenza Donnici Doc
FIEGO ROSA
Spadafora

Vitigni: tipici della omonima zona, quali il Magliocco, il Greco nero e la Malvasia; Colore: rosa, tendente al rubino delicato con riflessi porpora; Profumo: Profumo: caratteristico, intenso e persistente il bouquet floreale, con piacevoli note agrumate; Sapore: Sapore: è un vino fresco, vivace e sapido, con una buona persistenza aromatica ed un accennato retrogusto; Abbinamenti Gastronomici:Abbinamenti Gastronomici: particolarmente indicato con gli antipasti tipici della regione come gli affettati di capocollo e soppressa calabra, piatti a base di funghi porcini, ottimo poi con il baccalà in umido o fritto in padella con olio d'oliva; Temperatura di Servizio: 10-12 °C.

Cod. **63981** ML. 750 6 FASCIA **A**

Cerasuolo d'Abruzzo Doc
TATA
Chiusa Grande

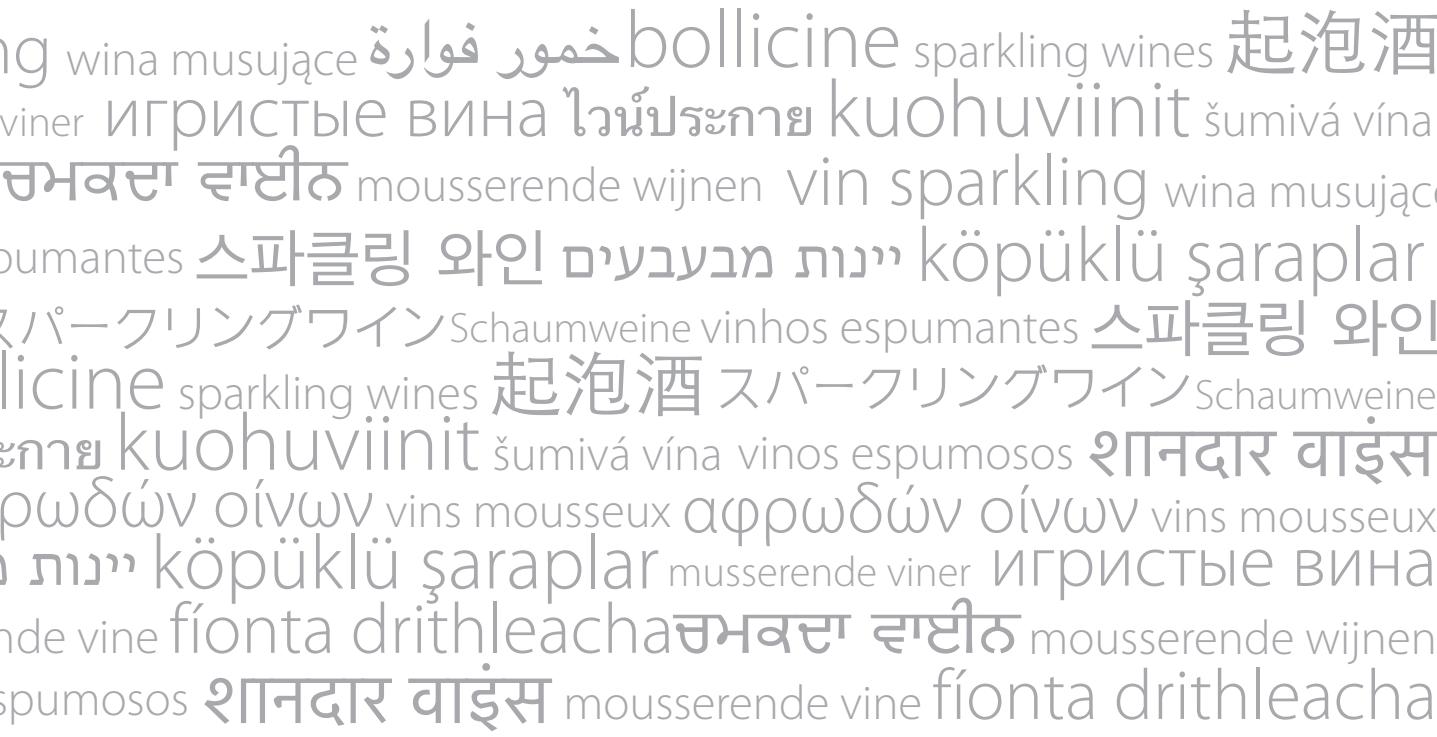
Uve: MONTEPULCIANO
Colore:rosato carico tipico della "cerasa" matura.
Sapore:vino di notevole personalità e tipicità presenta un gusto vellutato, armonico ed ampio di notevole corposità e persistenza.
Abbinamenti:per le sue caratteristiche organolettiche si accompagna ottimamente a primi piatti, pietanze a base di carni magre, brodetti di pesce e formaggi di media stagionatura.
Servizio:servire ad una T° di circa 12-14°C stappando la bottiglia al momento del consumo.
Conservazione:conservare in luogo fresco a 8-10°C tenendo la bottiglia coricata.

Cod. **64613** ML. 750 6 FASCIA **B**

Cerasuolo d'Abruzzo Doc
DAMA
Marramiero

Vitigno Montepulciano
Le uve montepulciano vinificate con un limitato contatto del mosto con le bucce, danno vita al Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo d.o.c. Dama. Il colore è rosso ciliegia tenue, limpido e brillante, il profumo è persistente e fruttato, il sapore rotondo, asciutto e gradevole. Ottimo da servire con minestre, primi piatti asciutti o pietanze a base di carne alla temperatura di 12°/14°C.

Cod. **64618** ML. 750 6 € FASCIA **A**


ng wina musujące خمور فوارة bollicine sparkling wines 起泡酒
viner игристые вина ไวน์ประกาย kuohuviinit šumivá vína
ਚਮਕਦਾ ਵਾਈਨ mousserende wijnen vin sparkling wina musujące
pumantes 스파클링 와인 יינות מבעבעים köpüklü şaraplar
スパークリングワイン Schaumweine vinhos espumantes 스파클링 와인
licine sparkling wines 起泡酒 スパークリングワイン Schaumweine
ะกาย kuohuviinit šumivá vína vinos espumosos शानदार वाइंस
ρωδών οίνων vins mousseux αφρωδών οίνων vins mousseux
ות יינות köpüklü şaraplar musserende viner игристые вина
nde vine fíonta drithleacha ਚਮਕਦਾ ਵਾਈਨ mousserende wijnen
spumosos शानदार वाइंस mousserende vine fíonta drithleacha