

Anno 4- Numero 2
Maggio/Giugno 2025
Periodico bimestrale
Prezzo 2,00 Euro



Quaderni
di

WINEcouture



I COLORI DELL'ESTATE

Guida ai
Summer Wines

Sorsi "en rose"

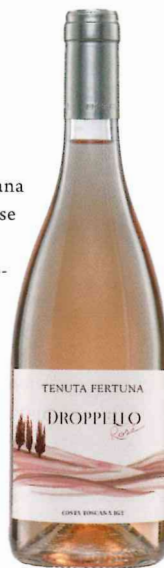
DOMAINES OTT CHÂTEAU ROMASSAN 2024 BANDOL

Sorso di Provenza da accompagnare a pesce alla griglia e, in generale, alla cucina mediterranea. È blend di Mourvèdre, Cinsault e Grenache, in un'annata che sarà ricordata per la finezza aromatica, l'eleganza e il buon potenziale evolutivo. La bocca è ampia e decisa, sostenuta dalla freschezza del mandarino esaltata da un sottile aroma di pepe rosso di Sichuan. Finale denso e persistente, caratterizzato da note di pompelmo.



TENUTA FERTUNA DROPPELLO ROSÉ IGT COSTA TOSCANA

Dal cuore della Maremma Toscana un vino rosato in cui il Sangiovese risplende grazie a una veste fine ed elegante ispirata allo stile provenzale. Dalla grande espressione aromatica e la piacevole struttura, in bocca si caratterizza per la buona sapidità e il finale sorprendentemente lungo. Perfetto in aperitivo, si abbina a freschi primi piatti, pesce, carni bianche, pinzimonio di verdure e formaggi poco stagionati.



SAN MICHELE SOCIETÀ AGRICOLA EQUILIBRISTA ROSÉ

Da Marzemino e Merlot, un vino in equilibrio tra acciaio e cemento, tra una varietà pressoché dimenticata e una famosa e internazionale. Ad aggiungere carattere il fatto che è prodotto sul Monte Netto (che proprio un monte non è), in provincia di Brescia. Rosato fermo e secco, dal caratteristico colore buccia di cipolla. Al gusto è cosmopolita, perfetto in abbinamento dalla pizza al ramen, passando per un fajitas caliente e saporita.



TENUTA DI ARCENO ROSAMBRA TOSCANA IGT ROSATO SANGIOVESE 2024

Freschezza e grazia del Chianti Classico in un Rosato da Sangiovese, il primo firmato da Tenuta di Arceno. L'obiettivo era ottenere un Rosé in stile Provenza, con aromi vivaci e freschi: missione compiuta. Rosambra si rivela, infatti, cristallino e luminoso nel calice. Poi, al palato, si distingue per vitalità, avvolgendo il gusto con una morbida acidità che culmina in un finale rinfrescante e una sensazione di eleganza che persiste.

