

CANTINA PIZZOLATO WWW.LACANTINAPIZZOLATO.COM**SPUMANTE
PROSECCO DOC
ROSÉ**

Pizzolato è la più grande azienda biologica a conduzione familiare in Italia e quest'anno festeggia il 40° anniversario di biologico. Lo spumante Prosecco Doc Rosé Bio & Vegan unisce l'aromaticità dell'uva Glera, dai tipici sentori delicati di fiori bianchi, mela e pera, a note di eleganza e raffinatezza del Pinot nero, con profumi riconoscibili di frutti rossi. Grazie all'incontro di queste due varietà, si ottiene un vino rosa tenue brillante con un profumo intenso, un perlage fine e persistente e dal sapore fresco, vellutato con una buona acidità. È sapido, con un finale asciutto e persistente, vellutato, ben equilibrato, vivace con un retrogusto elegante. Questo Prosecco rosé è un brut e i suoi 6 gr/lt di zucchero residuo lo rendono perfetto con un antipasto di crudités di pesce e con primi e secondi delicati. Non è solo il vino ad essere in sintonia con l'ambiente, ma lo è anche la sua etichetta, prodotta con un elevato risparmio di plastica, e di peso inchiostro, con colori offset low migration. L'impegno e la qualità del vino dell'annata 2020 sono stati premiati con la medaglia d'argento al Challenge Millesime BIO 2021.





ASTORIA WINES WWW.ASTORIA.IT

**"VÉLERE"
 PROSECCO
 DOC ROSÉ
 MILLESIMATO
 SPUMANTE
 EXTRA DRY**



Nasce in tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m. con vigneti di Glera e Pinot nero orientati a est-ovest con 3.500 ceppi per ettaro. La vendemmia avviene manualmente in settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in acciaio a 18°C con lieviti selezionati autoctovi. La parte di uve rosse vinificate separatamente e con breve macerazione, trasmette al vino quel colore e quel tipico timbro, tanto ricercato dagli spumantisti "classici", fatto di profumo particolare e di corposità. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per un mese, poi filtrato e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 20/25 giorni; seguono 40/50 giorni di affinamento sui lieviti, quindi minimo 60 giorni in autoclave come da disciplinare. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana. Il risultato è un perlage minuto e persistente. Il colore è rosa tenue. Al naso è elegante, fruttato, floreale e ricco, il sapore: caratteristico, piacevolmente fitto e equilibrato.

BOTTEGA SPA WWW.BOTTEGASPA.COM

**"PINK GOLD"
 PROSECCO
 DOC ROSÉ**



Bottega Pink Gold Prosecco Doc Rosé è uno spumante Prosecco rosato Brut che ha origine da un blend di uve Glera e Pinot Nero, coltivate nell'area del Prosecco Doc secondo tecniche classiche e tradizionali e che hanno mantenuto negli anni inalterata la loro qualità e la tipicità. Si caratterizza inoltre per la bottiglia dall'inconfondibile linea, realizzata con un esclusivo processo di metallizzazione, grazie al quale il colore rosa diventa parte integrante della superficie esterna del vetro. Di un delicato colore rosa madreperla brillante, perlage fine e persistente. Al naso spiccano sentori floreali (gelsomino, fiori di sambuco e boccolo di rosa) e fruttati di pera e pesca a polpa bianca. Note speziali e sottobosco sul finale. Entrata fresca su un finale lievemente sapido, riproduce al palato una complessità analoga a quella olfattiva. Piacevole l'abbinamento con antipasti a base di pesce fresco e crudo, primi piatti leggeri di verdure e pesce, delicati secondi con carne bianca alle erbe aromatiche al forno.

CANTINA PRODUTTORI VALDOBBIADENE WWW.VALDOCA.COM

**PROSECCO DOC
 SPUMANTE
 EXTRA DRY
 MILLESIMATO
 ROSÉ**



Vinificazione separata per uve Glera (90%) e Pinot nero (10%). Pressatura morbida, decantazione statica e fermentazione a 18 °C con lieviti selezionati per la Glera, da uve interamente vendemmiate a mano. Macerazione rossa per Pinot nero. Miscelazione prima della seconda fermentazione con Metodo Charmat (60 giorni). Il vino ha un perlage fine e persistente e le caratteristiche tipiche di un grande Prosecco. Elegante colore rosa tenue intenso brillante, con spuma persistente. Profumo piacevole e fragrante di delicate note di ciliegia e piccoli frutti rossi. In bocca risulta fresco e fruttato, una combinazione equilibrata e gustosa di acidità e morbidezza. Serve a 6-8°C, ottimo con formaggi freschi e piatti a base di pesce, primi piatti o zuppe. Nata nel 1952 come Cooperativa dall'iniziativa di 129 soci viticoltori, la Cantina Produttori di Valdobbiadene è oggi una delle realtà più rappresentative del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.g. Asolo D.o.c.g. e Prosecco D.o.c. con 600 soci viticoltori e 1.000 ettari di vigneto in fase di totale certificazione Sngpi e una cantina tra le più tecnologicamente avanzate, certificata V.I.V.A.

CANTINE MASCHIO WWW.CANTINEMASCHIO.COM

**MASCHIO
 PROSECCO DOC
 ROSÉ EXTRA DRY
 MILLESIMATO**



Il mondo del Prosecco è diventato rosa e tra le cantine che per prime hanno proposto la novità introdotta dal Disciplinare del Prosecco Doc c'è Cantine Maschio, arrivata a scalfare con il suo rosé sin dall'autunno scorso. Il brand storico veneto ha creato uno spumante raffinato, di colore rosato tenue con caratteristici riflessi color ramato, dalla spuma candida e cremosa e dal perlage ricco ed elegante. In apertura troviamo al naso un delicato profumo floreale d'acacia, tipico dell'uva Glera, seguito da intervalli intensi di violetta e note fruttate di lampone, propri del Pinot nero. Al sorso si scopre un vino di buona struttura dal retrogusto di piccoli frutti rossi di sottobosco. La tipologia rosé e la fattura enologica del Prosecco Doc Rosé Millesimato di Cantine Maschio rendono questo spumante versatile e intrigante negli abbinamenti più diversi: è perfetto in aperitivo e in accompagnamento a ricercati antipasti, ma esprime il meglio con preparazioni di mare e di terra e con delicati risotti. Oltre alla bottiglia da 0,75 L è disponibile la versione mini da 200 ml, formato per il quale il brand Maschio è diventato leader di mercato. Alcol: 11% - Zuccheri 12 g/L - Temperatura di servizio 6-8 °C.





► segue da pag. 57

Prosecco Rosé
 la sfida della complessità

LE CONFESSE WWW.LECONFESSE.IT

PROSECCO DOC ROSÉ

Le Confesse Prosecco rosé, bollicine raffinate nate dalla sapiente mano di Loris Bonetto ed Enrico Buffoni in collaborazione con Nives Capellini e Giovanna Moretto de Zotti per il packaging, due pilastri della moda italiana, hanno saputo dare il giusto valore a questo elegante vino.



"PORTA LEONE" PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

Porta Leone Prosecco rosé, un colore brillante, delicatamente rosato. Il profumo è fine, fruttato con note di piccoli frutti rossi, floreale con note di violetta, rose selvatiche, può presentare dei leggeri sentori di crosta di pane. Al palato è fresco, sapido, con buona persistenza e leggermente roso, un perfetto abbinamento ai vostri aperitivi in compagnia, alle serate estive fessate in giardino, si sposa molto ben con finger food sia salati che dolci.



MIONETTO WWW.MIONETTO.IT

PROSECCO ROSÉ DOC DI PRESTIGE COLLECTION

Il Prosecco Rosé Doc di Prestige Collection - la linea più conosciuta e internazionale di Mionetto che si caratterizza per un'immagine distintiva e premium - è uno spumante che ha origine dall'incontro tra la Glera e il Pinot nero vinificato in rosso e che combina la freschezza del Prosecco Doc con raffinati aromi esaltati dal lungo affinamento sui lieviti che avviene in autoclave per 60 giorni. Il risultato è un prodotto premium e di alta qualità che si caratterizza per la sua personalità delicata e contemporanea; una combinazione vincente che permette al Prosecco Rosé Doc di interpretare il lato più trendy dello stile Mionetto, rendendolo particolarmente gradito a un pubblico femminile. Il suo temperamento dai tratti briosi lo rende complice anche di occasioni di consumo informali: dall'aperitivo, al finger food fino ad un pranzo italian style in particolare a base di molluschi, crostacei e crustà di mare. Ideale anche con i risotti di pesce. Ulteriore valore aggiunto è il suo essere "vegan friendly" garantito dalla certificazione V-Label, marchio internazionale salicorno riconosciuto o sinonimo di sicurezza e affidabilità.



PERLAGE WINERY WWW.PERLAGEWINES.COM

"AFRA" PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO

Afra è il nuovo Prosecco Doc Rosé di Perlage Winery. Biologico e vegano è uno spumante dal nome fortemente evocativo ed esotico, con un forte richiamo alla terra e alla sua fecondità. In loggione con la natura, il territorio e la sostenibilità sono ripresi elegantemente sulle decorazioni della bottiglia, sono presenti in rilievo dei Rigogli. Il nome Afra racchiude anche un tenero ricordo materno per la famiglia Nardi, che ha voluto rendere omaggio dedicandole questo spumante dalle bollicine sottili e cremose. Questo Prosecco Rosé nasce dai blend di uve Glera e Pinot nero. Riempi il calice di note fresche e fruttate portate dalla Glera ma anche dall'eleganza del Pinot nero, ideale come aperitivo, per accompagnare crudité oppure per il brindisi nelle occasioni conviviali.



MONTELVINI WWW.MONTELVINI.IT

PROSECCO DOC ROSÉ TREVISO

Dai vigneti maggiormente vocati all'ottenimento di vini spumanti, nasce il Prosecco Doc Rosé Trevino firmato Montelvini, azienda agricola leader nella produzione di bollicine in Italia. Composto da 85% Glera e 15% Pinot nero, è ottenuto attraverso l'assemblaggio delle migliori uve Glera che sono raccolte e vinificate per ottenere la base e dalle migliori uve di Pinot nero che vengono raccolte precocemente per il mirare il grado alcolico e la quantità di tannini astringenti nel vino. I due vini base vengono poi assemblati ricercando la massima finezza ed equilibrio sia a livello organoleptico che olfattivo. Il carattere subisce così la presa di spuma in autoclave che prevede una sosta sui lieviti per 70 giorni, al termine dei quali il vino viene filtrato ed imbottigliato. L'elegante colorazione rosa tenue del vino ricorda la tonalità del Pinot nero. Il perlage appare fine, persistente, percepibile al gusto in modo deciso, ma apprezzato. I profumi delicati ricordano i fiori di glicine, la frutta a pasta bianca e sentori di piccoli frutti rossi come ciliegia e ribes. All'assaggio il vino presenta un gusto equilibrato tra la freschezza delle uve Glera e la leggera struttura conferita dal Pinot nero, risultando cremoso, persistente e sapido. Questo equilibrio di sapori lo rende versatile e adatto a diversi abbinamenti: collano carne aperitivo, il rosa la sua massima espressione con tutti i crudi e i primi di pesce e accompagna molto bene anche i formaggi più o meno stagionati.



PIERA 1899 WWW.PIERA1899.COM

"CLÀR DE LUNE" PROSECCO DOC ROSÉ

Un invito al sogno, a guardare verso la luna e immaginare nuovi progetti e insospettabili orizzonti: il Prosecco Doc Rosé Clàr de Lune rappresenta la vite in rose della cantina Piera 1899, nel cuore della Doc Friuli Grave. Clàr de Lune, chiaro di luna in dialetto friulano, è un omaggio alla "Super Luna Rosa" dell'aprile 2020, rappresentata anche nella raggiera in etichetta, e alla sua incantevole luce che ha avvolto tutto in un'aura magica ed elegante. "Una notte della scorsa primavera, tra il 7 e l'8 aprile" racconta Piera Martellozzo titolare di Piera 1899 - "ho rivolto gli occhi al cielo per ammirare la Luna più grande e più vicina alla Terra, una Luna piena chiamata "La Rosa", nome ispirato dal maschio rosa. Uno spettacolo unico e un'occasione preziosa per godere della bellezza del cielo in un periodo particolare, da qui la scelta per il nome Clàr de Lune per identificare un Prosecco Doc Rosé Brut. Nature che spero susciti le stesse emozioni che ho provato io nell'ammirare questa meravigliosa espressione dell'universo". Al piacere delle bollicine, Clàr de Lune unisce la seduzione del colore delicato e raffinato definito dal rosso del Pinot nero e attenuato dal bianco della Glera. Brillante e persistente nella sua effervescenza, si distingue per la sua pregiovolza dei sentori e l'eleganza del perlage. Il bouquet tipico del Prosecco si sposa con i delicati sentori di fragolina selvatica e iaripone del Pinot nero. Al palato risulta morbido e sapido con una fresca fragranza di violetta e frutti di bosco.





► segue da pag. 59

Prosecco Rosé
 la sfida della complessità

SERENA WINES 1881

WWW.SERENAWINES.IT

**“SERENA 1881”
 PROSECCO
 DOC ROSÉ
 MILLESIMATO
 2020**



Il marchio Serena 1881 è l'ultimo nato in casa Serena Wines 1881. Per festeggiare il 140esimo anniversario, l'azienda di Conegliano ha voluto raccogliere in questo brand tutti i valori fondanti: la storia, la famiglia, la tradizione e la qualità. Il Prosecco Doc rosé brut millesimato 2020 è prodotto secondo il metodo Charmat, con 88% di uve Glera e 12% di Pinot nero: la presa di spuma dura circa 50 giorni. I profumi freschi del Glera si fondono all'eleganza del Pinot nero dando vita a un vino dal colore rosa tenue, brillante. Dal perlage vivace e spuma persistente, ha profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori bianchi e rossi accompagnati da note fruttate come mela, pera e sentori di frutta rossa, come fragola e lampone. Il giusto e fresco e al palato risulta gradevole ed armonico. Incisivo come aperitivo, con antipasti in genere, e primi piatti leggeri di pesce. La nuova tipologia rosé di Prosecco Doc sta ottenendo ottime risposte dal mercato, che ne coglie le straordinarie potenzialità. Non solo le donne, storicamente amanti dei vini rosati, ma anche gli uomini ne riconoscono le ottime caratteristiche.

TOSTI 1820 WWW.TOSTI.IT

**PROSECCO DOC
 ROSÉ BRUT
 MILLESIMATO
 2020**



Dall'expertise in winemaking maturata in 200 anni di vendemmie nasce Tosti 1820 Prosecco Doc Rosé Brut Millesimato 2020. Un nuovo modo di interpretare il Prosecco Doc che, nel rispetto della tradizione, sposa il vitigno Pinot nero per far nascere un piacevole spumante rosato dalle caratteristiche di mineralità, freschezza e leggera aromaticità. Un profilo giovane e fresco per queste bollicine dal colore rosa tenue e dai profumi inebrianti.

Profilo sensoriale
 Spuma: abbondante e persistente.
 Perlage: fine, costante e persistente.
 Colore: rosa tenue con riflessi granato.

Profumo: gentile e fresco. La delicata vena aromatica si fonde con le note eleganti e fruttate.
Sapore: morbido e vivace con una piacevole mineralità. Un incontro equilibrato tra la tipica nota aromatica e la vena leggermente amarognola. Retrogusto piacevole, netto e pulito.

TOGNI WWW.TOGNI.IT

**“ROCCA
 DEI FORTI”
 PROSECCO
 DOC ROSÉ
 MILLESIMATO
 BRUT**



Dai caratteristici vigneti del nord Italia nasce il nuovo Rocca dei Forti Prosecco Doc Rosé Millesimato Brut, frutto di un'accurata selezione di uve di un'unica annata. La vendemmia 2019 per il Prosecco Doc Rosé è l'assoluta novità introdotta dal Consorzio di Tutela Prosecco Doc. Un prodotto seducente ottenuto da uve provenienti dalle zone a Denominazione di Origine Controllata. Vinificato in rosa da uve Glera e Pinot nero che regalano delicato tonalità a un bouquet di profumi con spiccate note floreali e fruttate. Nel calice si presenta di colore rosa tenue e con un perlage fine ed elegante. Al palato appare fresco, morbido e vivace. Il Prosecco Doc Rosé è piacevole ed equilibrato perfetto per piatti ricercati a base di crostacei e da provare con il sushi. Design: eleganza e stile in ogni dettaglio. Un design ricco di particolari, un connubio di eleganti contrasti di colore impreziosito da una raffinata texture in etichetta. Ogni elemento del design è stato pensato per esaltare l'eccellenza di questo prodotto.
<https://www.roccadeiforti.it/prodotto/prosecco-d-o-c-rose-millesimato>

ZARDETTO WWW.ZARDETTOPROSECCO.COM

**ZARDETTO
 PROSECCO DOC
 ROSÉ 2020**



Un Prosecco trendy, che con la sua veste elegante e raffinata ci porta direttamente nell'atmosfera soave delle cerimonie e dei brindisi. Alla vista si presenta tenue e delicato, con un perlage vivace ed instancabile. Le note fruttate di mela golden, pesca bianca e frutti di bosco si legano magistralmente con gli intriganti cenari floreali di fiori primaverai, Esuberante, fresco ed estroverso, con una acidità mai prevaricante, ben equilibra il residuo zuccherino in una sensazione piena ed avvolgente, quasi di cremosità. Perfetto come aperitivo trendy ed inusuale, da servire anche con snack dolce-salato, mousse di zucca e amaretti, asparagi e calamaretti. Alternativo e sorprendente con i colorati cupcake nel tardo pomeriggio.
 Composizione: Uve Glera con massimo 15% di Pinot nero

TORRESELLA WWW.TORRESELLA.COM

**PROSECCO DOC
 ROSÉ BRUT 2020**



Il Prosecco Doc Rosé di Torressella viene prodotto da uve di vigneti posti su terreni di origine flavo-lagunare con forte presenza di sali minerali, posizionati in vicinanza della cantina di Fossalta di Portogruaro, nell'area più orientale della pianura veneta. La sua produzione può contare sull'esperienza di un team tecnico che spumantizza con Metodo Martiniotti (Charmat) sin dal 1952. Le uve Pinot Nero, utilizzate nella cuvée per il 10%, hanno origine da cloni provenienti dallo Champagne e vengono vinificate separatamente da quelle Glera: entrambi i vini base trascorrono poi un simile periodo di contatto con le fecce nobili, di circa due mesi. Si procede quindi al loro assemblaggio per la successiva presa di spuma che dura almeno tre mesi in peculiari autoclavi orizzontali atte a stimolare un contatto più intimo coi lieviti per conferire lunghezza ed energia alle sensazioni gusto olfattive. Presentato in tipologia Brut, con residuo zuccherino di 8 g/l, il Prosecco Doc Rosé Brut Torressella si caratterizza per un affascinante colore rosa tenue, una accesa fragranza di fiori bianchi e piccoli frutti rossi e al palato per una trama gustativa giocata su raffinata leggerezza e stuzzicante freschezza.

ZONINIZZI WWW.ZONIN.IT

WWW.ZONINIZZI.IT

**“ROSÉ 1821”
 PROSECCO
 DOC ROSÉ
 SPUMANTE
 BRUT**



Affinamento e vinificazione
 Il blend di Glera e Pinot nero (vinificato in rosso), provenienti dalla medesima vendemmia, viene fermentato naturalmente a mezzo autoclave (Metodo Charmat) per un periodo non inferiore a 60 giorni.
Degustazione di note
 Colore: un rosé dai perlage finissimo, che ne esalta la lucentezza.
Profumo: intenso, fruttato, con note che ricordano la mela renetta, seguite da leggeri sentori di frutti rossi.
Sapore: al palato è morbido, con note floreali e fruttate.

Francesco Zonin, Vice President Zonin 1821 ha dichiarato: "Il 2021 è una doppia occasione di celebrazione per Zonin e s'inghi di rosa: da un lato quest'anno celebriamo 200 anni di storia imprenditoriale italiana, dall'altro abbiamo lanciato il neonato Rosé 1821, continuando la nostra tradizione in una delle denominazioni più importanti d'Italia. Inoltre, il suo successo ci ha aperte le porte alla creazione di 'Kyle Minogue Prosecco Rosé', associando Zonin a un'icona della musica e grande amante del vino di qualità".

