



Vini Rosati

Calabria

Gelsi - Statti

€ 12,00

Descrizione	Profumi e sapori di frutta rossa con strati di fiori, sale e un pizzico di spezie
Vitigni	Gaglioppo e altre varietà
Abbinamento	Delizioso abbinamento caratteriale a molti dei piatti calabresi della tradizione, lungo la costa, a base di pesce o di carni bianche.
Gradazione	13,0°

Lumare - Tenuta Iuzzolini

€ 18,00

Descrizione	Colore rosa salmone con riflessi di ciliegia e profumo delicato, floreale con sentori di fiori e spezie. Sapore morbido, armonico, brioso e vivace
Vitigni	Gaglioppo e Cabernet Sauvignon
Abbinamento	Si abbina facilmente con ricchi antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce, carni bianche.
Gradazione	13,0°

Sicilia

Etna Rosato Doc - Cottanera

€ 21,00

Descrizione	Si distingue per le sue note floreali e per i sentori di frutta matura, accompagnati dalla freschezza delle erbe aromatiche. Un vino ricco, profondo di grande sapidità che raccoglie dentro di sé le caratteristiche tipiche del suolo vulcanico.
Vitigni	100% Nerello Mascalese
Abbinamento	Crostacei e pesce alla griglia
Gradazione	13,0°





Alto Adige

Lagrein Rosè – Cantine Kellerei Terlan

€ 21,00

Descrizione Si presenta rosa chiaro, carico e lucente con riflessi salmone. Al naso è molto fruttato con note di lampone e fragola, e un leggero sentore di amarena. Al palato questo vino si presenta assai vinoso e morbido, con un effetto molto armonico che contrasta bene con la sua acidità fruttata e fresca.

Vitigni 100% Lagrein

Abbinamento Si abbina bene a una tartara di manzo, a un carpaccio delicato o a uno strudel di verdura.

Gradazione 13,5°

