

# ROSATI ■ ROSÉS

## Montepulciano Cerasuolo d'Abruzzo Le Morge

Robe d'un beau rosé tirant sur le framboise. Nez très aromatique, fruits mûrs avec des notes de framboise et de groseille, à l'aération se développent des nuances épicées et réglissées. En bouche bon équilibre, fraîcheur, fruité avec une bonne longueur pour un vin rosé. Accompagne bien la charcuterie, les grillades, les pâtes à la tomate et la pizza. Vin produit par Monsieur Gennaro Montella, comme les Teseo.

Région : Abruzzo ■ Cépage : Montepulciano ■ Classification : DOC  
■ Producteur : Terra di vini

## Castel del monte Rosato

Robe rubis clair, avec de légers reflets violacés, Nez intense et fruité avec des notes de fraise et de cerise. Accompagne bien les charcuteries, les anti pasti, la pizza. Domaine cité dans le Gambero Rosso et le guide de l'Espresso 2010.

Région : Puglia ■ Cépage : Bombino Nero, qui est un cépage autochtone.  
■ Classification : DOC ■ Producteur : Giancarlo Ceci

## Marche Rosato Komaros

Robe d'un rose corail. Nez assez vineux, arôme de cerise et de pêche blanche. En bouche, vin plein, velouté et harmonieux avec une belle structure. Accompagne bien les charcuteries, soupe de poissons, viandes grillées et la pizza.

Région : Marche ■ Cépage : Montepulciano ■ Classification : IGT  
■ Producteur : Garofoli ■ 🇮🇹

## Bardolino chiaretto

Robe saumon clair, semblable au rosé de Provence. Nez fruité, framboise et groseille. En bouche, belle fraîcheur, élégant, fin avec une finale un peu acidulée. Le type même de bon rosé d'été. Propriété de la famille Bonomo, depuis 1958, ce domaine se trouve au Sud du lac de Garde, entre Vérone et Peschiera. Domaine cité dans le gambero rosso et le guide de l'espresso 2010.

Région : Veneto ■ Cépages : Corvina et Rondinella ■ Classification : DOC  
■ Producteur : Monte del Frà