

1<sup>o</sup> edizione



*Il gusto dell'estate*



**DO DE CA** 12 MESI di CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

dodecà.it



# UN GIRO DI ROSÈ

*Il gusto dell'estate*

I vini Rosè sono ottimi aperitivi, ovvio abbinamento con salumi; con il sushi è un must; ma provateli con una zuppa o una frittura di pesce; con qualsiasi primo, è il re dei piatti freddi estivi.

INDICE INTERATTIVO





## MIGLIORI VINI ROSÉ

Colore delicato, sapore genuino, leggero e fresco al palato. Negli anni il vino rosé ha riscosso sempre più successo nel mercato italiano. Perché? Al di là di una tendenza forse passeggera, nel tempo la qualità di questo prodotto è aumentata di gran lunga, lo dimostra il fatto che sia diventato uno dei vini più apprezzati anche all'estero e che le bottiglie siano sempre più richieste dalle cantine dei ristoranti stellati.

## COME NASCE IL VINO ROSÉ



È un prodotto che nasce da uve rosse vinificate in bianco. Il tempo di macerazione determina l'intensità del colore, ed è molto breve. Una volta pigiate le uve, le bucce e i vinaccioli (i semi) vengono fatti macerare nel mosto, come si fa anche per il vino rosso, ma per il vino rosé per un tempo brevissimo, massimo due giorni. In seguito il mosto viene separato dalla parte solida e continua con la fermentazione esattamente come se fosse mosto bianco. Esiste anche un secon-

do metodo di vinificazione del vino rosé detto "salasso", utilizzato per esempio in Francia per gli Champagne Rosé, ed è una tecnica di vinificazione che consiste nella macerazione del mosto rosso e una volta raggiunto il colore desiderato, viene prelevata una quantità di mosto che poi continuerà a fermentare separatamente senza bucce.

Con questi due metodi si ottiene il colore e i sapori tipici del vino rosé. Il vino rosé in sostanza non è un vitigno, né un tipo d'uva, né un miscuglio: è un modo particolare di vinificare il vino.



# CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL VINO ROSÈ



## ALLA VISTA

Il Colore dei vini rosati copre un intervallo che va dal rosa tenue, appena percettibile, al rosso chiaro molto trasparente, chiamato tradizionalmente "chiarretto". L'intensità del colore dei vini rosati è funzione del vitigno, della provenienza geografica, durata di macerazione dell'uva ed età del vino. Vi sono quindi tre tonalità di base di colore dei vini rosati, in ordine di intensità:



### ROSA TENUE

Ricorda il colore dei petali del fiore di pesco.



### ROSA CERASUOLO

È un rosa abbastanza intenso, simile a quello delle prime ciliegie.



### ROSA CHIARETTO

Più rosso che rosa, ma naturalmente non raggiunge l'intensità dei vini rossi.



## ALL'OLFATTO

Le caratteristiche del profumo del vino rosè sono delicate ma anche intense con un bouquet floreale che può variare dai frutti di bosco, ai sentori di ciliegia, sentori a tratti agrumati che richiamano il pompelmo e la scorza d'arancia.



## ESAME GUSTATIVO

Al palato è molto fresco e scivola giù bene: il tannino è pochissimo ed è perfetto per chi non ama i vini corposi. Un'altra caratteristica molto amata sono le note saline e minerali, davvero rinfrescanti.

# CANTINE

*I vini più pregiati dei migliori brand*



TENUTE  
AL BANO CARRISI  
NEGROAMARO  
ROSE'  
75 CL

**Food  
match**

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Abbinamento con piatti  
tipici Mediterranei, pesce,  
frutti di mare, purea di fava  
e formaggi freschi.

VITIGNO

**Negroamaro**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**8-10°**

GRADO ALCOLICO

**13%**

PROVENIENZA

**Puglia**



AZIENDA VINICOLA AL BANO

# BOLLA PROSECCO ROSÈ DOC 75 CL

VITIGNO

Glera e  
Pinot Nero

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°

GRADO ALCOLICO

11,5%

PROVENIENZA

Veneto

  
**BOLLA**  
FONDATA NEL 1883

## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Ottimo come aperitivo,  
è indicato per  
accompagnare piatti a  
base di pesce, antipasti  
leggeri, arrostiti di carni  
bianche e verdure.



CIRO'  
ROSÈ  
DOC  
75 CL

**Food  
match**

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Si accompagna bene  
con antipasti, minestre  
e pietanze non molto  
robuste.

VITIGNO

**Gaglioppo**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**10-12°**

GRADO ALCOLICO

**13%**

PROVENIENZA

**Calabria**



*Caparra & Siciliani*



# CAPETTA MONFERRATO CHIARETTO DOC 75 CL

**Food  
match**

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Ottimo per accompagnare  
piatti a base di pesce e  
carni bianche.

VITIGNO

Dolcetto, Pinot  
Nero, Barbera

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°

GRADO ALCOLICO

12%

PROVENIENZA

Piemonte



**CAPETTA**

# CASA SETARO MUNAZEI ROSÈ 75 CL

## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Si accompagna bene con  
la pizza Margherita  
per risaltarne la  
territorialità.



VITIGNO

**Piedirosso  
100%**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**10-12°**

GRADO ALCOLICO

**12,5%**

PROVENIENZA

**Campania**



CASA SETARO



# CHATEAU LA GORDONNE VERITÉ ROSE 75 CL

## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Da abbinare con antipasti di pesce, formaggi freschi e frutta croccante, in occasioni di festa, aperitivi raffinati.

### VITIGNO

**Cinsault,  
Grenache**

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

**10-12°**

### GRADO ALCOLICO

**13,5%**

### PROVENIENZA

**Francia**



**Château La Gordonne**  
CÔTES DE PROVENCE

GRIFO  
CASTEL  
DEL MONTE  
ROSÈ DOP  
75 CL

VITIGNO

**Bombino nero  
100%**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**10-12°**

GRADO ALCOLICO

**11,5%**

PROVENIENZA

**Puglia**



**Food  
match**

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Affettati e salumi, carni  
bianche, formaggi freschi,  
pasta al pesce in bianco,  
pesce alla griglia, pizza,  
crostacei.



# CENGLÉ MEDITERRANÉE BIO IGT 75 CL

## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Ottimo come  
accompagnamento  
per aperitivi, insalate  
di pasta e riso.

### VITIGNO

Cinsault, Syraha,  
Grenache

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°

### GRADO ALCOLICO

13%

### PROVENIENZA

Francia



DOMAINE  
— LE —  
CENGLÉ



# DUE PALME ROSALITA VINO ROSÈ IGP 75 CL

## VITIGNO

Negroamaro 80%  
Malvasia nera 20%

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°

## GRADO ALCOLICO

12%

## PROVENIENZA

Puglia



## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Gamberi e scampi  
crudi; risotto zucchine  
e gamberi; cous cous;  
frittate; piatti a base di  
carne bianca.



**DUE PALME**  
CANTINEDELSUD

FERRARI  
ROSE'  
ASTUCCIATO  
75 CL

VITIGNO

Chardonnay,  
Pinot Noir

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°

GRADO ALCOLICO

12,5%

PROVENIENZA

Trentino



Food  
match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Ottimo accompagnamento  
per antipasti e  
primi piatti di terra.



**FERRARI**  
TRENTO

FEUDI  
SAN GREGORIO  
VINO  
ROS'AURA DOC  
75 CL

VITIGNO

**Aglianico 100%**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**10-12°**

GRADO ALCOLICO

**12,5%**

PROVENIENZA

**Campania**



**Food  
match**

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Abbinamento con antipasti  
di pesce, pizza,  
primi di pesce, salumi,  
secondi di pesce.



FEUDI DI  
SAN  
GREGORIO



FRESCOBALDI  
CALAFORTE  
TOSCANA  
IGT ROSE'  
75 CL

**Food  
match**

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Si abbina perfettamente a crudi di pesce, crostacei e frutti di mare, primi e secondi di pesce. Non disdegna crudité di verdure ed anche un accompagnamento con pecorini.

VITIGNO

Sangiovese,  
Syrah

TEMPERATURA DI SERVIZIO

08-10°

GRADO ALCOLICO

12%

PROVENIENZA

Toscana



**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# PINK FLAMINGO ROSÈ 75 CL

VITIGNO

**Grenache**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**8-10°**

GRADO ALCOLICO

**13%**

PROVENIENZA

**Francia**



## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Da abbinare con antipasti di pesce, formaggi freschi e frutta croccante, in occasioni di festa, aperitivi raffinati.



Domaine Royal de  
**Jarras**  
SABLE DE CAMARGUE  
Depuis 1883

# LANCERS VINO ROSE' 75 CL

## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Si abbina molto bene con  
pasti leggeri, piatti italiani,  
piatti orientali e persino  
piccanti come il messicano.

### VITIGNO

Aragonêz, Syrah,  
Touriga Nacional,  
Castelão,  
Trincadeira

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°

### GRADO ALCOLICO

10%

### PROVENIENZA

Portogallo



# MASCIARELLI ROSÈ TEATINE IGT 75 CL

## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Questo rosè è perfetto per  
accompagnare primi piatti,  
pizze e focacce.

VITIGNO

Montepulciano  
100%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°

GRADO ALCOLICO

12%

PROVENIENZA

Abruzzo



MASCIARELLI®

MIRABEAU  
PRET  
A PORTER  
25 CL

VITIGNO

Ottavianello,  
Granate, Syrah

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°

GRADO ALCOLICO

13%

PROVENIENZA

Francia



Food  
match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Perfetto con  
aperitivi, pesce,  
primi e salumi.



MIRABEAU

MOËT &  
CHANDON  
BRUT ROSE'  
ASTUCCIATO  
75 CL

VITIGNO

Chardonnay, Pinot  
Noir e Pinot  
Meunier

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°

GRADO ALCOLICO

12%

PROVENIENZA

Francia



Food  
match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Da abbinare con antipasti  
di pesce, formaggi freschi  
e frutta croccante, in  
occasioni di festa,  
aperitivi raffinati



FRANCE  1743

MOËT & CHANDON

# NOTTE ROSSA SPUMANTE EX ROSE' 75 CL

## VITIGNO

A bacca rossa tipici  
del Salento

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

06°

## GRADO ALCOLICO

11%

## PROVENIENZA

Puglia



## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Sorso vivace e fresco  
per un vino di bella  
piacevolezza, da abbinare  
ad un aperitivo leggero  
o a piatti lievemente  
strutturati a base di pesce  
o verdure.



NOTTE ROSSA 

1932  
PRIMITIVO  
ROSÈ IGT  
75 CL

**Food  
match**

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Antipasti all'italiana,  
zuppe di pesce e brodetti,  
pesce al cartoccio o al  
forno, formaggi giovani o  
leggermente stagionati

VITIGNO

**Primitivo**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**10-12°**

GRADO ALCOLICO

**12,5%**

PROVENIENZA

**Puglia**



PRODUTTORI DI MANDURIA



# S. CRISTINA GIARDINO ROSE' IGT 75 CL

## VITIGNO

Cabernet Sauvignon,  
Merlot,  
Sangiovese,  
Syrah

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°

## GRADO ALCOLICO

12%

## PROVENIENZA

Toscana



## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Si sposa bene con pesce,  
primi, salumi o per  
accompagnare  
un aperitivo.



SANTA  
CRISTINA

# ARAGOSTA VERMENTINO ROSE' 75 CL

## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



È consigliabile berlo quanto più possibile giovane con gli antipasti ed il pesce, fresco di cantina con minestre, carni bianche, formaggi molli.

### VITIGNO

Uve rosse DOC  
Alghero

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

08-10°

### GRADO ALCOLICO

12,5%

### PROVENIENZA

Sardegna



CANTINA SANTA MARIA LA PALMA  
*Alghero*



# SAN MARZANO TRAMARI ROSE' 75 CL

## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Antipasti all'italiana,  
zuppe di pesce e brodetti,  
pesce al cartoccio o al  
forno, formaggi giovani o  
leggermente stagionati

VITIGNO

**Primitivo**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**10-12°**

GRADO ALCOLICO

**12%**

PROVENIENZA

**Puglia**



**SAN MARZANO**

# SANT'ORSOLA PROSECCO DOC LUXURY ROSÉ 75 CL

## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Ottimo come aperitivo,  
è indicato per  
accompagnare piatti a  
base di pesce, antipasti  
leggeri, arrostiti di carni  
bianche e verdure.

### VITIGNO

Glera e Pinot  
Nero

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°

### GRADO ALCOLICO

11,5%

### PROVENIENZA

Veneto



CASA  
SANT'ORSOLA

# SAN SALVATORE VETERE 75 CL

## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Ottimo come aperitivo  
oppure in abbinamento  
con mozzarella di  
bufala campana, pizza  
napoletana, piatti di mare  
della costiera.

VITIGNO

**Aglianico**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**10°**

GRADO ALCOLICO

**12%**

PROVENIENZA

**Campania**



 AZIENDA AGRICOLA  
**SAN SALVATORE**  
1988

# SELLA&MOSCA ALGHERO ROSÈ 75 CL

**Food  
match**

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Antipasti di pesce,  
antipasti di terra,  
salumi, torte salate.

VITIGNO

**Sangiovese**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**10-12°**

GRADO ALCOLICO

**11,5%**

PROVENIENZA

**Sardegna**



  
**SELLA&MOSCA**  
CASA FONDATA NEL 1899

TELARO  
BELLA  
FEMMENA  
IGP  
75 CL

VITIGNO

**Aglianico 100%**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**10-12°**

GRADO ALCOLICO

**13,5%**

PROVENIENZA

**Campania**



**Food  
match**

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



E' ottimo per un aperitivo sbarazzino. Si abbina perfettamente al pesce, antipasti, pizze rustiche, primi piatti e secondi leggeri. Da provare accostato ai salumi. Linguine con pomodorini, paccheri con guazzetto di crostacei e zuppa di cozze.



  
**TELARO**

# TERRE CUSTODIA ROSÈ IGP 75 CL

## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Perfetto in  
accompagnamento a  
insalatone estive, zuppe  
di mare, primi piatti  
mediterranei

### VITIGNO

Pinot Nero,  
Merlot, Sangiovese

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°

### GRADO ALCOLICO

13%

### PROVENIENZA

Umbria



TERRE DE  
**LA CUSTODIA**  
AZIENDA AGRARIA



# CALAFURIA ROSÈ SALENTO IGT 75 CL

VITIGNO

**Negroamaro**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**10-12°**

GRADO ALCOLICO

**12,5%**

PROVENIENZA

**Puglia**



## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Antipasti di pesce al vapore, aperitivo, Affettati e salumi, fritto misto di pesce, branzino, pesce alla griglia, risotto alle verdure, verdure in pastella, formaggi freschi



# VICTORIE ROSÈ AOP DU LUBERON 75 CL

**Food  
match**

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Abbinamento perfetto con  
pesce, primi, salumi  
o come aperitivo.

## VITIGNO

Trebbiano Toscano,  
Vermentino,  
Syrah, Grenache

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

**10-12°**

## GRADO ALCOLICO

**13%**

## PROVENIENZA

**Francia**



**VICTORIE**

# ZACCAGNINI CERASUOLO DOC 75 CL

## Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE  
CON QUESTO VINO



Accompagnamento  
perfetto per secondi piatti  
a base di pesce o sushi.

VITIGNO

Montepulciano 100%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°

GRADO ALCOLICO

12%

PROVENIENZA

Abruzzo



**ZACCAGNINI**  
vignaiolo d'Abruzzo  
Bolognano



*Il gusto dell'estate*