

1^o edizione

Drink Pink

Il gusto dell'estate

UNA SELEZIONE DI VINI
ROSE'



supermercatideco.multicedi.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





1^o edizione



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

VITIGNO

Cinsault,
Grenache

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°

GRADO ALCOLICO

13,5%

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.



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

**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

Chardonnay, Pinot
Noir e Pinot
Meunier

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°

GRADO ALCOLICO

12%

PROVENIENZA

Francia



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

SANTA
CRISTINA



Food match

COMBINAZIONI GUSTOSE
CON QUESTO VINO



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



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

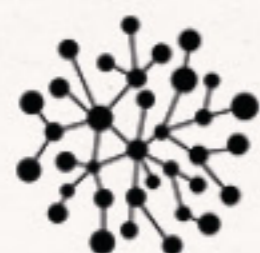
10-12°

GRADO ALCOLICO

12%

PROVENIENZA

Puglia



SAN MARZANO

SANT'ORSOLA PROSECCO DOC LUXURY ROSÉ 75 CL

VITIGNO

Glera e Pinot
Nero

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°

GRADO ALCOLICO

11,5%

PROVENIENZA

Veneto



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.



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



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

supermercatideco.multicedi.it

