

"Roses Roses" Vino Rosato 2024

ACQUISTATO IL

2024





La Vigna

Terreno vitigni a sud del lago di Garda **Esposizione**

Allevamento doppio guyot

Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Veneto

Uve blend di uve corvina, lagrein, rondinella

Gradazione 12% vol Temp. Servizio 12 gradi Quando Berlo

entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Le uve sono vendemmiate a fine settembre, per poiatessiziendirasipatettaghiaceuatebpæn1@d\$torestetticoperaturdesiddenidatai.

5 mesi.

Sensazioni

Un tramonto limpido sulle rive del Lago di Garda. Il cielo che si colora di rosa tenue, il profumo dell'aria che mescola la brezza di lago con quello delle vigne. Un attimo fuggente che RosesRoses è in grado di catturare e racchiudere in una bottiglia. Ma procediamo con ordine. Questo rosato di casa Ottella nasce nell'Alto Mincio, una zona che si estende tra Veneto e Lombardia non lontano dal Lago di Garda. Qui il clima è mitigato dal lago, con benefiche escursioni termiche che fanno bene alle uve. I terreni, invece, sono ricchi di argilla, limo e scheletro, ben drenati e ideali per varietà rosse interpretate col piglio fresco del rosato. Nello specifico RosesRoses è prodotto da un mix di Corvina Veronese, Rondinella e Lagrein, questa ultima scelta per aggiungere freschezza e una punta erbacea. Le uve vengono raccolte a mano, tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. La vinificazione avviene in acciaio, con una breve macerazione sulle bucce (circa 10-12 ore) che garantisce l'ottenimento di un bel colore rosa cipria. La fermentazione dura circa 14-18 giorni, a temperatura controllata, e dopo fermentazione si evita la fermentazione malolattica per mantenere vivacità acidica. Segue un affinamento in serbatoi d'acciaio e una maturazione minima in bottiglia prima di essere messo in vendita. Rosa chiaro, buccia di cipolla, al naso si distinguono frutti come la pesca bianca, la fragola e la ciliegia, con un filo minerale che ricorda la pietra bagnata. In bocca è un vino snello, di buona freschezza, con acidità ben calibrata che lo rende vibrante. Perfetto come aperitivo, magari per accompagnare dei finger food semplici, sulla tavola è ottimo in abbinamento a un branzino al forno, oppure con dei filetti di trota ed erbe aromatiche. Da provare anche con piatti a base di carni bianche, come pollo alla griglia o con un'insalata ricca.

Parlare di Ottella significa parlare di Lugana, vini e territorio. L'azienda si trova a San Benedetto di Lugana, sul versante veronese del Lago di Garda, un territorio che da secoli custodisce un legame profondo con la viticoltura. Qui i fratelli Francesco e Michele Montresor portano avanti con passione un'eredità familiare risalente al 1905. La forza di Ottella sta nel saper interpretare il terroir della Lugana con rigore e creatività. In vigna, ovviamente, l'attenzione è massima, con rese contenute, cura delle singole parcelle e grande rispetto dei cicli naturali. In cantina, la tecnologia si affianca alla tradizione, per esaltare la purezza del frutto e la complessità aromatica dei vini. La cantina è stata pensata come un luogo di incontro, dove arte, architettura e natura dialogano con il lavoro quotidiano. Uno spazio che riflette perfettamente l'identità dei Montresor, con una grande

La fermentazione dura 14-18 giorni e avviene semprenadiorisperratubancantino llaspetitione distinstia on della arcandinación d sensibilità verso la sostenibilità ambientale, ottenuta tramite pratiche agricole attente, ridotto impatto in vigneto e soluzioni che valorizzano

Rosa chiaro buccia di cipolla. Naso avvolgente con septodi futtati di pesca bilanca e hiona sensazione minerale alle di cipolla. notevole finezza, equilibrio e carattere sostenuto da prastrasta acidifatorio, infatti, significa garantire continuità e qualità

alle generazioni future.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.