



ACQUISTATO IL .....

"Roses Roses" Vino Rosato 2024

2024

## Rosato elegante, fresco e varietale



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno Esposizione**

vitigni a sud del lago di Garda

**Allevamento**

doppio guyot

**Densità imp.**

**Il 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 poi essere trasportate in frigorifero per 10 giorni a temperatura desiderata. La fermentazione dura 14-18 giorni e avviene sempre a temperatura controllata, per mantenere il sapore e la struttura del vino. Dopo la fermentazione, il vino viene bottigliato e maturato per 5 mesi.

**Sensazioni**

Rosa chiaro buccia di cipolla. Naso avvolgente con sentori fruttati di pesca bianca e buona sensazione minerale. Vino di notevole finezza, equilibrio e carattere sostenuto da una fresca acidità. Una scelta che non è solo etica ma strategia. Preservare il territorio, infatti, significa garantire continuità e qualità alle generazioni future.

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 sensibilità verso la sostenibilità ambientale, ottenuta tramite pratiche agricole attente, ridotto impatto in vigneto e soluzioni che valorizzano la biodiversità. Una scelta che non è solo etica ma strategia. Preservare il territorio, 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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821