



comunicazione

COOK

RACCONTI DI CUCINA

NEWS RICETTE WINE & COCKTAILS EVENTI LOCALI VIDEO

BarFly DiVini Scuola di vino Scuola di cocktail Wine stories

LA SELEZIONE

9 vini rosati da provare (secondo noi) tra fermi e bollicine

di ALESSANDRA DAL MONTE

Spesso guardati con sospetto da chi ama i bianchi e le bollicine, e forse con ancor più sospetto da chi ama i rossi, i **rosati** si sono costruiti negli ultimi anni una **nicchia di affezionati**. E il loro consumo si è **destagionalizzato**, complice la generale tendenza a bere vini meno alcolici e più freschi



7 / 11



Mattia Vezzola Grande Annata Brut Rosé 2017 - Costaripa

Chardonnay e Pinot Nero, viti di oltre 30 anni sul lago di Garda. Nel bicchiere un perlage finissimo, aromi di frutta, agrumi e fiori: perfetto abbinamento con crudi e crostacei ma anche con la quaglia. Un rosé che racconta il lago di Garda e un'annata speciale. Da 45 euro.

