



## CINZANO ROSÈ

**Rosé Cinzano** – spumante dry, raffinato ed elegante, di colore rosa mediamente intenso con riflessi perlato. Al naso è fragrante, con delicati profumi di frutti rossi che ricordano ribes, lamponi e fragoline. Quasi abboccato all'assaggio, con una soffice spuma che avvolge il palato, piacevolmente acidulo ed elegante è di ideale accostamento con cibi di buona personalità e sapidità.

Tra miti e riscoperta, lo spumante rosa è tra i vini più richiesti, piace ai giovani trend setter e alle signore bon-ton e ben si accompagna con il desiderio di colori che accarezzano l'occhio senza turbalo. Apre volentieri un pasto, lo sostiene delicatamente e sfuma nel dopocena senza battere ciglio.

### Cinzano Rosé

- **Qualificazione:** vino spumante rosé dry.
- **Vitigno e Zone di origine:** Durello, Garganega, Raboso (Veneto) e Pinot Nero (Oltrepò Pavese)
- **Regione:** Piemonte
- **Spumantizzazione:** fermentazione naturale con breve permanenza sui lieviti.
- **Perlage:** elegante, fine e persistente
- **Colore:** rosa mediamente intenso.
- **Profumo:** fresco con piacevoli sentori di frutti di bosco.
- **Sapore:** secco, equilibrato, con gradevole sensazione di fruttato.
- **Gradazione alcolica:** 11% vol.

### Gli abbinamenti ideali

Mousse di salmone, Vitello tonnato, Gamberoni gratinati, Carpaccio di pesce spada, Torta di formaggio con noci, Penne ai peperoni, Cous Cous di pesce, Quiche filante alle noci, Fritture di pesce.