

SONGE D'ÉTÉ ROSÉ - BRUT CHAMPAGNE

Uno Champagne Rosé che cattura la dolcezza e la vibrazione di una notte d'estate.

Unisce i tre vitigni della Champagne in un equilibrio succoso, raffinato e moderno.

È un rosé gastronomico, versatile, perfetto per aperitivi e abbinamenti più audaci.



CARTA D'IDENTITÀ: Brut, 24-48 mesi sui lieviti. 45% chardonnay, 29% pinot meunier 26% pinot noir. È un rosé d'assemblage, il 5% delle uve viene vinificato in rosso in botti di legno (Meunier + Pinot noir).

2022 + riserva 2021. **12%** vol

PROFILO SENSORIALE: Al naso si percepisce una dolce nota di fragolina di bosco insieme a lampone, melograno e pompelmo. In bocca è Succoso, fresco, con frutto croccante e bollicina fine. Finale elegante con una nota boisé, leggermente cremoso, molto equilibrato

PERCHÈ PIACE?: Rosé moderno, fruttato ma non dolce, altissima bevibilità, perfetto per brunch e aperitivi. Il tocco di legno gli dà personalità senza appesantire.

COME PROPORLO IN CARTA: Da proporre come Rosé d'ingresso per chi vuole uno Champagne elegante ma accessibile. Ideale per ristoranti che vogliono un rosé gastronomico senza eccessi. Funziona benissimo al calice, alta rotazione.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna bene ad aperitivo con molti finger food. Ottimo con crudité di pesce come tartare, carpacci e marinature varie. Si sposa bene anche con barbecue leggeri. Rosé gastronomico ma anche estremamente versatile.