

HROZNO

Primitivo a Aleatico.

HISTORICKÉ A TECHNICKÉ POZNÁMKY

Názov Corerosa je v salentskom dialekte výraz pre „Cuore rosa“ - ružové srdce, čím sa vyjadruje vášeň pre výrobu ružových vín. Víno sa vyrába z veľmi starostlivo vybraného hrozna Primitivo a Aleatico. Trend ružových vín je na vzostupe v Taliansku aj v zahraničí, takže nie je žiadnym prekvapením, že sa jedná o verziu „Gold Label“ nášho najlepšieho rosé. Mušť sa ponechá veľmi krátko na šupkách, nasleduje zrenie v tankoch z nehrdzavejúcej ocele.

DEGUSTÁCIA

Svetlá čerešňovo - ružová farba. Má jemne ovocnú a kvetinovú vôňu, s náznakmi čerešní a malín. Chutné víno, s vyváženou kyslosťou, ktorá zvyšuje jeho sviežosť.

PÁROVANIE S JEDLOM

Predjedlá z údenín a mladých syrov. Letné jedlá, prvé chody s rybami paradajkovými omáčkami, hovädzie alebo lososové carpaccio, grilovaná zelenina alebo ryby. Nezvyčajné, ale vynikajúce s pizzou.

OBSAH ALKOHOLU 12,5%

PODÁVAŤ PRI TEPLOTE 10/12°C

UVE

Primitivo e Aleatico.

NOTE STORICHE E TECNICHE

Corerosa come “cuore rosa” dal nostro dialetto salentino, a significare la passione per la vinificazione in rosé, così come la selezione estrema delle uve in campagna. Il trend del rosato è in continua ed esponenziale crescita, sia in Italia che all'estero, pertanto non sorprenderà una Gold Edition del nostro miglior rosato, ottenuta da uve ancora più selezionate di Primitivo, con un tocco di Aleatico, vinificate in rosé, ossia con brevissimo contatto tra mosto e bucce. Segue un affinamento in vasche d'acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rosa cerasuolo brillante, presenta un profumo delicatamente fruttato e floreale, con sentori di amarena, ciliegia e lampone. Al gusto risulta sapido ed equilibrato, con una spiccata acidità che ne esalta la freschezza.

ABBINAMENTI CIBO/VINO

Antipasti a base di salumi e formaggi giovani, piatti estivi, primi con sughi di pesce al pomodoro, carpacci di carne o salmone e tonno, verdure grigliate o carni bianche e pesce alla griglia; insolito, ma ottimo con la pizza.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12°C

GRAPES

Primitivo and Aleatico.

HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

The name “Corerosa” is Salentino dialect for “Cuore rosa” or pink heart to signify the passion we have for making rose wines like this one produced from a very careful selection of grapes in the vineyard. The trend in Rose wines continues to grow fast both in Italy and abroad so it is no surprise that this is a “Gold Label version” of our best Rose made from very carefully selected Primitivo grapes with a bit of Aleatico, vinified as Rose with a very brief contact with the skins and stems. It is finished with a short period in stainless-steel vats.

TASTING NOTES

A beautiful and bright cherry red in colour, exhibiting delicate aromas of fruit and flowers with scents of biker cherry, sweet cherry and raspberry. In the mouth the taste is both flavoursome and balanced with a fresh acidity that underlies the freshness of the wine.

FOOD/WINE PAIRINGS

Appetizers based on cold cuts and young cheeses, summer dishes, first courses with tomato-based fish sauces, meat or salmon carpaccio and tuna, grilled vegetables or white meats and grilled fish; unusual, but excellent with pizza.

ALCOHOL CONTENT 12,5%

SERVING TEMPERATURE 10/12°C



COREROSA

Gold Edition
ROSATO SALENTO IGP

