



CA' DEL SETTE®

— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

ROSÉ

Tappo Vite - LINEA CA' DEL SETTE®

Muitas são as histórias por trás do vinho, muitas as lendas e curiosidades. Existe um charme particular em uma das lendas sobre o rosé, que tem como protagonista principal um padre que morava às margens do Lago de Garda. Em uma pequena aldeia, vivia este padre que sobrevivia com o que seus conterrâneos lhe davam. Muito preguiçoso para cultivar o pequeno jardim da igreja, inicialmente foi sustentado pelos habitantes da aldeia que lhe davam comida e, especialmente, vinho, que nunca deveria faltar devido às funções religiosas. Tudo, é claro, de forma totalmente gratuita. No entanto, essa situação não durou muito. Especialmente o vinho tinha um custo que seus conterrâneos não estavam mais dispostos a arcar. Assim, deixaram-no sozinho para cuidar de seu sustento e da igreja. Acabou o tempo de escambo para o padre? Nada disso! Ele encontrou um jeito alternativo e não muito legal. E aproveitou a colheita... Uma colheita diferente daquela a que estamos acostumados hoje, é claro. As uvas colhidas eram despejadas nos tonéis que, por sua vez, eram colocados em grandes carros. Após esmagar as uvas, ao anoitecer, os carros eram colocados no pátio da propriedade onde começava a fermentação do mosto. E foi exatamente nessa fase que o nosso simpático padre planejou sua ação. Escondido sob um carro, conseguiu perfurar um tonel e encheu um recipiente com um vinho que tinha passado pouco tempo em contato com as cascas e que não havia completado a fermentação. Portanto, o vinho resultante não era vermelho, mas também não era branco. A cor foi um meio-termo, um rosé. Graças à sua ação furtiva, o padre às margens do Lago de Garda criou o vinho rosé. HISTÓRIA OU LENDAS? Quem sabe... continua sendo uma história sobre a cultura do vinho que não poderíamos esquecer.

TIPOLOGIA: vinho rosé Veneto I.G.T.

VARIEDADE DE UVA: Merlot, Cabernet Sauvignon.

ZONA DE PRODUÇÃO: Províncias de Vicenza e Verona.

NATUREZA DO SOLO: Argiloso e arenoso.

ASPECTOS ORGANOLEPTICOS: Cristalino, com cor rosa pálido. Caracterizado por notas frutadas como framboesas, morangos e marasquino. Destacam-se também notas florais de rosa e flores silvestres. No paladar, fresco e agradavelmente harmônico. É caracterizado por uma grande acidez e uma boa frescura com um final na boca muito persistente.

COMBINAÇÕES GASTRONÔMICAS: Ótimo como aperitivo. Combina perfeitamente com antipastos, queijos, pizzas e pratos principais à base de peixe e frutos do mar.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10-12°C

GRADUAÇÃO ALCOLICA: 10,5%vol

CODICE EAN 13 bt. 0,75 L: BT 8050148520672 / BOX x 6 BT 8050148520689



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE_GOURMET



CA' DEL SETTE®