



CA' DEL SETTE®

— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

ROSÉ

Tappo Vite - LINEA CA' DEL SETTE®

Tante le storie dietro al vino, tante le leggende, le curiosità. C'è un fascino particolare in una delle leggende sul rosato, che ha come protagonista principale un prete che abitava sulle rive del Lago di Garda. In un piccolissimo villaggio, viveva questo prete che viveva di ciò che gli donavano i suoi compaesani. Troppo pigro per coltivare il piccolo orto della chiesa, in un primo momento fu preso in custodia dagli abitanti del villaggio che gli donavano cibo e soprattutto il vino, che non doveva mancare mai per via delle funzioni religiose. Tutto, neanche a dirlo, in maniera completamente gratuita. Questa situazione però non durò a lungo. Soprattutto il vino aveva un costo che i suoi compaesani non vollero più sostenere. E così, lo lasciarono da solo a provvedere al suo sostentamento e a quello della chiesa. Finito il tempo dello scrocco per il prete? Macché! Un modo alternativo e non lecito lo trovò. E approfittò della vendemmia... Una vendemmia differente rispetto a quella a cui siamo abituati oggi, ovviamente. L'uva vendemmiata si versava sui tini che a loro volta erano posti in grandi carri. Dopo aver pigiato l'uva, arrivata la sera, i carri venivano riposti nell'aia padronale dove iniziava la fermentazione del mosto. Ed è proprio in questa fase che il nostro simpatico prete studiò il suo piano. Nascostosi sotto un carro, riuscì a bucare un tino e riempì un recipiente di un vino che era rimasto troppo poco a contatto con le bucce e che non aveva completato la fermentazione. Quindi il vino che ne venne fuori non era rosso, ma neanche bianco. Il colore fu una via di mezzo, un rosato. Grazie alla sua azione furtiva, il prete sul Lago di Garda creò il vino rosato. STORIA O LEGGENDA? Chi lo sa... resta comunque una storia sulla cultura del vino che non potevamo dimenticare.

TIPOLOGIA: vino rosato Veneto I.G.T.

UVAGGIO: Merlot, Cabernet Sauvignon.

ZONA DI PRODUZIONE: Province di Vicenza e Verona.

NATURA DEL SUOLO: Limoso e sabbioso.

ASPETTI ORGANOLETTICI: Cristallino, dal colore rosa tenue. Caratterizzato da note fruttate come i lamponi, le fragole e le marasche. Spiccano inoltre note floreali di rosa e fiori selvatici. Al palato fresco e piacevolmente armonico.

Al palato è caratterizzato da una grande sapidità e una buona freschezza con un finale in bocca molto persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come aperitivo.

Si abbina perfettamente anche con antipasti, formaggi, pizza e primi piatti a base di pesce e frutti di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

GRADAZIONE 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®