



Ícones



## Ciantons Rosato 2006 Vie di Romans

Uma ótima companhia para o sunset neste fim de verão! Elaborado com a cativante uva Merlot, este rosé é fascinante, repleto de aromas de fruta e com grande estrutura, nas palavras de Robert Parker, que classificou a safra 2006 com 91 pontos. Aliás, todas as safras desse vinho provadas pelo crítico norte-americano foram avaliadas simplesmente como outstanding. Com as prestigiosas “due stelle” concedida por seus, nada menos do que, 21 “tre bicchieri” acumulados, Vie di Romans é considerada uma das mais importantes vinícolas italianas citadas pelo guia Gambero Rosso. É um nome de enorme reputação no Friuli, produzindo um rosé de guarda, incrivelmente longo, potente e de notável elegância, a partir de vinhedos que seguem as normas de viticultura orgânica da Itália. Vinhaço!

### Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Rosé
----------	-------	------	------

### Terroir

País	Itália
Região	Friuli
Produtor	Vie di Romans
Safra	2006

### Elaboração

Uva	Merlot
Teor Alcoólico	13,5%
Amadurecimento	6 meses em borras e Não passa por barrica para preservar a fruta

### Por Murilo Azevedo

Visual	Rosado tons em groselha
Olfativo	Notas de frutas vermelhas, morango, cereja, framboesa, romãs, ameixa e um toque floral de violeta
Gustativo	Um rosé estruturado sem perder a elegância, complexo, refrescante, persistente e gastronômico
Harmonização	Ótima companhia para carpaccio, sanduíche de pastrami, carnes brancas e aperitivos no sunset neste fim de verão!

### Dos Rosés

### Serviço

Temperatura de Serviço	8/10°
Estimativa de Guarda	Pronto para beber

O vinho Rosé nasceu em berço esplêndido, na glamorosa Provence – França, mas também ganhou o seu justo espaço em outras regiões do mundo, como na Itália, lá chamado de *Rosato*, e países do mundo. Para o consumo a regra geral é a mesma dos brancos, isto é, para se aproveitar o frescor e elegância dos aromas, sirva-o numa temperatura média de 8°C a 12°C. Por isso, deixe a garrafa por alguns minutos em um recipiente com gelo e água ou resfrie na geladeira mesmo. Quanto aos copos, podem ser os mesmos que os brancos, menores, para que o líquido não esquente muito rápido. Aproveite!! Viva!!