

**Ícones****Degusta** club

## 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 longevo, 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 8oC a 12oC. 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!!