



## ROSATELLO PRIMA CUVÉE

<b>Colore</b>	Rosato con spiccati riflessi cerasuoli.
<b>Aroma</b>	Un'espressione vasta e compiuta che comprende l'attacco che parla di frutti e ricordi di fico e un finale ricco di sfumature serie tra cui il tabacco e il cuoio, delicatissimi.
<b>Gusto</b>	Il sorso deciso abbraccia subito il palato con una seducente sensazione di frutti di bosco. La piacevole morbidezza del finale, allungato e brioso, completano il quadro.
<b>Note</b>	La visione contemporanea del Rosatello di casa Ruffino.
<b>Abbinamenti</b>	Versatile, sa accompagnarsi a verdure alla griglia, salumi stagionati, pollame in tegame.
<b>Appunti dell'enologo</b>	Vinificato "in bianco" con macerazione a freddo sulle bucce dopo una pressatura soffice, fermenta a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Successivamente attende l'imbottigliamento a temperatura costante.
<b>Storia</b>	Rosatello: un mito degli anni '60, quando Ruffino ebbe l'idea di introdurre questo vino che combinava i profumi fragranti di un bianco con il corpo di un rosso giovane. Fu un grande successo e la bottiglia a goccia di Rosatello è tutt'oggi per molti un piacevole ricordo. Rosatello è il vino della socialità: l'intimità di una festa tra amici, la convivialità di un aperitivo o la spensieratezza di una festa sono il suo habitat naturale.

### NOTE TECNICHE

#### UVAGGIO

Blend di uve rosse.

#### AFFINAMENTO

Acciaio.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/12°

### LO SAPEVI CHE?

Rosatello è stato anche rielaborato in maniera interessante per creare estrosi cocktails. Fresco e di personalità il Rosatello Spritz, più pieno e corposo il Rosé Sbagliato.