



# ZENATO®

VANTY FAIR

**Pubblicazione:** vanityfair.it

**Luogo:** Italia - web

**Data:** 14 luglio 2017



È versatile, allegro, profumato, adatto in ogni situazione e stagione. Da nord a sud, le migliori proposte da 5 a 350 euro di vino rosato fermo e di spumanti. Con uno sguardo ai grandi champagne il Rosé non è un vino da donne – che gli uomini (mi riferisco ai non esperti) se ne facciano una ragione – ma è trasversale: può piacere a tutti. Nonostante questo, offrire un bicchiere di bollicine rosé di qualità, con quel colore seducente e il perlage vivace, profumato di fiori, frutta e spezie, può aiutare davvero a rompere il ghiaccio.

Il rosé, o rosato, è un vino molto versatile, sempre più apprezzato dai consumatori italiani ma anche nel resto del mondo perché, in fondo, è sempre il momento giusto per aprire una bottiglia: anche solo per portare un'allegria nota di colore in una giornata storta o grigia.

Le sue possibilità di abbinamento sono infinite: può essere bevuto molto fresco d'estate o accostato a piatti autunnali e invernali, va bene come aperitivo, è ideale nei cocktail con la frutta estiva o nelle stagioni fredde con il melograno, può accompagnare piatti di pesce, di carne, fritti, zuppe e anche molti dessert.

È pure molto piacevole abbinato alla pizza, soprattutto se si tratta di un rosé spumante o champagne: ormai il binomio pizza & bollicine è diventato un must.

Un ulteriore vantaggio nel scegliere un rosé? Se volete portare una bottiglia di vino a una cena tra amici e non sapete cosa c'è in menu, sarà la soluzione ideale perché di facile abbinamento.



### Bardolino Chiaretto Doc Zenato

Realizzato con uve provenienti dalla zona affacciata sulla costa sud-orientale del Lago di Garda, tra Bardolino e Peschiera, Corvina, Rondinella, Molinara, viene ottenuto da una vinificazione in «rosa» delle uve, lasciate in macerazione per qualche ora e successivamente pigiate con pressatura soffice.

Delicato e fresco, ha color rosa corallo con leggeri riflessi violacei, aromi di fiori bianchi e frutta rossa fresca, come lampone e ribes.

**Abbinamento:** come aperitivo, con primi piatti, pesce di lago e carni bianche.