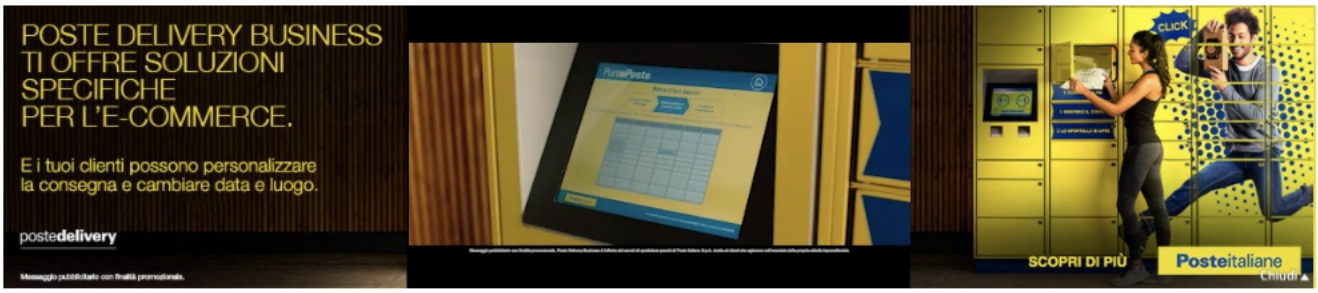


social

Ci siamo, debutta il Prosecco Doc Rosé

La felice intuizione della Cantina Ponte è pronta, arriverà negli scaffali in questi giorni

Manuela Donà
19 OTTOBRE 2020 16:37

Piacerà moltissimo alle donne ma è un frizzante che conquisterà anche i consumatori stranieri. Le prime bottiglie di Prosecco Rosè sono state stappate e fatte assaggiare in questi giorni. In settimana sarà sugli scaffali della grande distribuzione. Dai 7 ai 9 euro il prezzo a bottiglia, mentre nei ristoranti le bollicine rosate saliranno a 20 euro, anche a 25. Sono ottimi vini frizzanti a base di glera in uvaggio con vitigni a bacca nera come il pinot nero. Vengono vinificati in rosa grazie a veloci macerazioni sulle bucce che regalano delicate tonalità di colore e il buoquet si fa più complesso. Il vitigno a bacca nera cede inoltre anche una tenue sensazione tannica al palato. Quindi si tratta di vini molto piacevoli, equilibrati e di facile beva.

Pioniere di questa bellissima avventura è PONTE1948, ora orgoglioso di presentare l'originale Prosecco Doc Rosé, unico e inimitabile capostipite di una nuova generazione della famiglia del Prosecco.

APPROFONDIMENTI

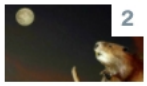
La Fregolotta: storia e ricetta del dolce tipico trevigiano
16 ottobre 2020

Migliori Birre d'Italia 2021: le trevigiane Imperdibili
8 ottobre 2020

Bortolomiol: quando la vite è un'opera

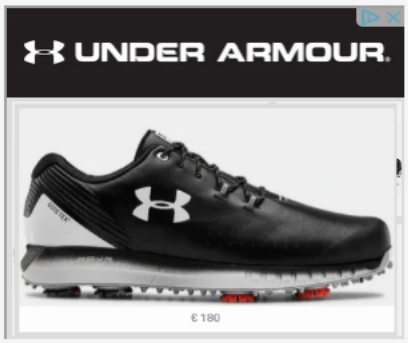
I più letti di oggi

1 Guida Michelin 2021: i ristoranti stellati nel trevigiano


2 E' in arrivo la Luna piena del Castoro: ecco quando brilla in cielo

3 Ohvale, arriva l'annuncio di un nuovo modello. Comincia la "nuova era"

4 Martedì 1 dicembre 2020: accadde oggi, santo del giorno, oroscopo



Grazie per aver visitato il nostro sito
Il nostro sistema aleatorio di selezione potrebbe sceglierti come vincitore di un fantastico premio:
Gift card CARREFOUR da 500€
Prova a vincere FAI CLIC QUI 100% Gratis

L'intuizione di questo nuovo prodotto è merito della storica cantina Ponte. Era il 2007 e si studiava una nuova tipologia di Prosecco dal colore rosato, che ne mantenesse inalterate la freschezza e la versatilità, ma con una maggiore complessità aromatica e un perlage ancora più persistente, ora è realtà.

Il segreto fu l'introduzione di un 15% di uvaggio a bacca nera, il Pinot Nero, che sapientemente abbinato alla restante percentuale di Glera diede vita all'alchimia perfetta.

Nacque così il Prosecco Rosé, una varietà del tutto inedita dalle proprietà organolettiche sorprendenti. Fu subito chiaro che si trattava di un prodotto destinato a raccogliere consensi in tutto il mondo, ma il suo esordio con questa denominazione ha dovuto attendere diversi anni.

vite e un'opera
13 ottobre 2020

Foss Marai dona un'opera imponente per ricordare Vaia a due anni esatti
14 ottobre 2020

Vendemmia 2020: Col Vetoraz spiega perchè sarà una grande annata
14 ottobre 2020

Nel frattempo molti produttori si sono interessati alla formula e la richiesta di ufficializzazione è divenuta così più forte ed incalzante.

Oggi finalmente il momento è arrivato, intorno alla metà di ottobre avverrà il debutto in Italia mentre un mese dopo partirà la distribuzione su scala mondiale.

Viticoltori Ponte , fondata nel 1948 con sede a Ponte di Piave in provincia di Treviso, è una della realtà più dinamiche e importanti del panorama vinicolo internazionale. Rappresenta 1.000 soci, con 3.000 ettari di vigneto, che si estendono dal Nord di Venezia fino alla zona pedemontana della provincia di Treviso, e circa 15 milioni di bottiglie prodotte. Presente in oltre 30 Paesi nel mondo, Viticoltori Ponte garantisce per l'intera gamma dei propri vini - dai fermi ai frizzanti, dagli spumanti ai biologici - un elevato standard qualitativo certificato e testimoniato dai numerosi riconoscimenti ricevuti dai più autorevoli interlocutori del settore.

"Prosecco Doc Rosé - afferma Luigi Vanzella, Direttore Generale Viticoltori Ponte - *è frutto di una visione creativa e lungimirante che da sempre contraddistingue la nostra azienda e si esprime al meglio grazie all'abilità, alla preparazione e allo spirito di gruppo di tutto il personale. Oggi per noi è un giorno importante, che ci rende fieri del lavoro svolto e ci incoraggia ad inseguire sempre le idee che valgono*".

NELLA FOTO:
da sinistra Luigi Vanzella, Direttore Generale Viticoltori Ponte e Giancarlo Guidolin Presidente Viticoltori Ponte

PONTE 1948 PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO BRUT Esame degustativo

COLORE. Rosa antico elegante e delicato, con preziosi riflessi tendenti al cipria.

PROFUMO. Si presenta fresco e piacevolmente fruttato, regalando delicate note citrine che si esprimono con una sinfonia di sentori di pesca e mela rossa delicious, nella quale interviene con la sua complessità, il pinot nero, famoso e indiscusso protagonista di eccellenze spumantistiche.

SAPORE. Al palato emerge una raffinata sintonia tra acidità e residuo zuccherino, equilibrata dalla giusta sapidità ed impreziosita da un elegante ed avvolgente perlage.

ABBINAMENTI. Ideale come aperitivo, superbo abbinato con sushi e sashimi, ma anche molluschi e antipasti a base di pesce. Richiama inoltre abbinamenti come il couscous di verdure e risotti leggeri della tradizione mediterranea.