

Pianure Rosato

Le rosé issu de Merlot, produit par Stocco et commercialisé sous la marque Le Pianure, provient de la région de la Vénétie en Italie. Ce vin séduit par sa robe pâle et ses arômes de fruits rouges comme la fraise et la framboise, accompagnés de subtiles notes florales. En bouche, il est frais, équilibré et léger, idéal pour l'été. Parfait en apéritif, il s'accorde aussi avec des plats légers tels que salades, poissons grillés ou antipasti. Un vin convivial qui reflète le savoir-faire de la Vénétie.

Origine: Issu des plaines du nord-est de l'Italie, sur des sols alluviaux bien drainés. Le climat tempéré avec influence adriatique favorise une belle fraîcheur aromatique.

Encépagement: merlot

Vinification: Pressurage direct, fermentation à basse température en cuves inox pour préserver les arômes fruités. Élevage court sur lies fines pour apporter du volume sans perdre la vivacité.

Dégustation: Robe rose pâle aux reflets saumonés. Nez expressif de fraise, groseille et pamplemousse. En bouche, l'attaque est vive, la texture légère et la finale désaltérante avec une belle acidité.

Potentiel de garde: 12 mois

Température de service: 8-10 °C

Association mets: déguster avec une salade de melon et jambon cru, des brochettes de poulet grillé ou une pizza aux légumes.