



L'OFFICIEL



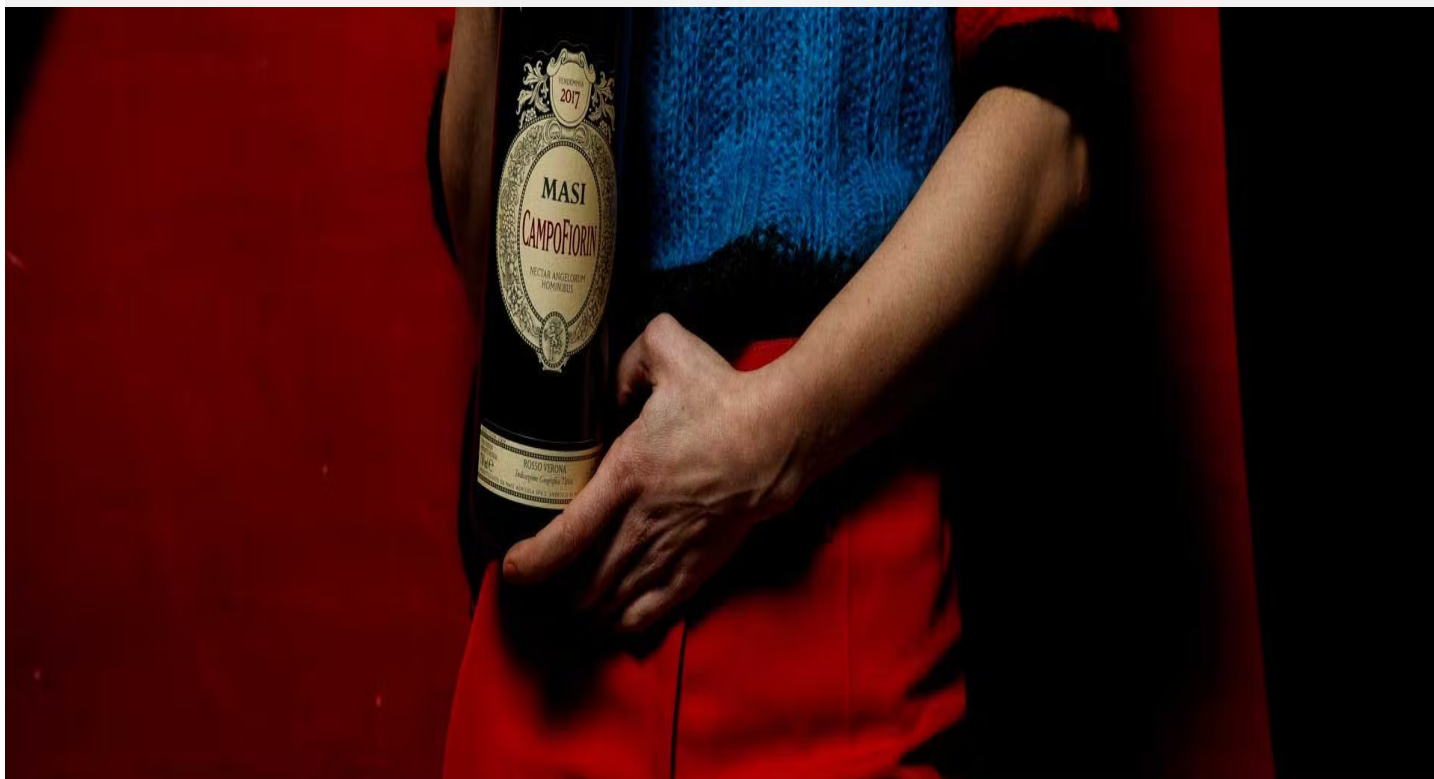
FOOD

Dal rosso al rosé, 10 sfumature di vino per San Valentino 2022

Dal rosso ciliegia intenso al rosa tenue, la palette colori perfetta per dare corpo e intensità al brindisi della sera più romantica dell'anno.

08.02.2022 di Penelope Vaglini





Il colore che si osserva nel bicchiere anticipa gli stimoli sensoriali di un vino, capaci di sedurre il naso e ammaliare il palato. Macerazione, assemblaggio e tanti altri fattori ne determinano le nuance e rendono ogni bottiglia unica. Per **San Valentino 2022**, scegliere la migliore etichetta da regalare (e degustare) con la do
metà è l'occasione per portare a tavola nuove





MENU

L'OFFICIEL

sfumature di gusto. Perché un ottimo vino si gode con tutti i sensi, vista compresa.

>> Scopri quali sono i migliori vini da bere in dolce compagnia a San Valentino

Ciliegia nera intensa, Tinata 2010, Monteverro



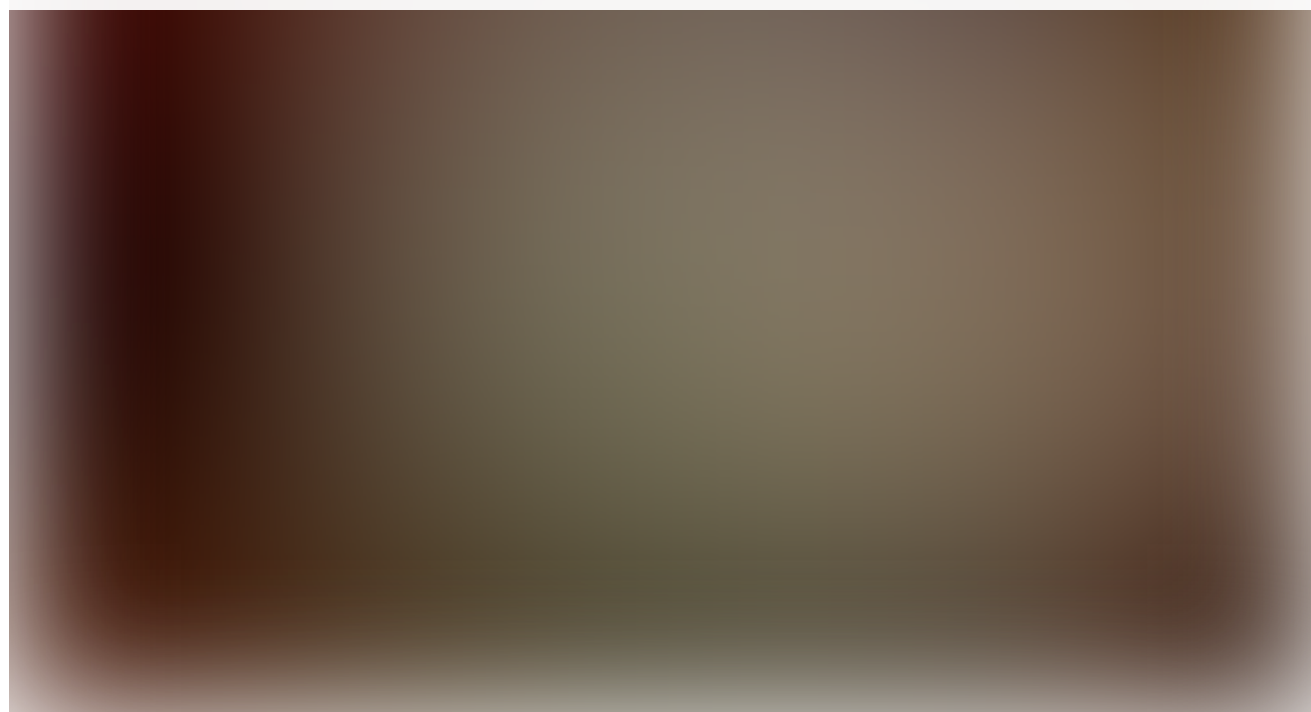


L'OFFICIEL

Nasce come una dedica d'amore di Georg Weber, proprietario di Monteverro, alla mamma Cristina (detta Tina) grande amante del *Syrah*. Con il *Grenache*, il **Tinata** racchiude nella bottiglia i grandi vitigni del Rodano, insieme all'eleganza degli aromi della costa tirrenica, unendo sentori speziati alla potenza e rotondità della beva, con un'inaspettata dolcezza che ben si equilibra con note di timo e rosmarino, tipiche della macchia mediterranea. Una rarità Toscana per brindare alla giornata più romantica dell'anno.

Rosso ciliegia intenso, Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2013, Santa Sofia





Una limited edition che segue il lancio, lo scorso anno, della prima denominazione Riserva di Santa Sofia. Questo Amarone della Valpolicella che conta una disponibilità di poco più di seimila bottiglie, è un dono di **San Valentino** per gli appassionati di questa potente espressione del mondo enoico veneto, icona del territorio e della storica cantina, capace di avvolgere con aromi di frutta rossa matura, note tostate di caffè e nocciole, con una vivace speziatura pepata





L'OFFICIEL

Rosso granato - Ludwig Barth Von Barthenau, Vigna Roccolo Pinot Nero, Hofstätter



Una selezione per veri intenditori con sole 1200 bottiglie disponibili, il cru dell'altopiano di Mazon di **Hofstätter** conquista i palati e ammalia con la sua storia. Il nome è quello di colui che decise di impiantare il Pinot Nero in questa





MENU

L'OFFICIEL

nella sua cassetta di legno e frutto di vigne dell'età di 80 anni che al naso donano sentori di frutti di bosco e amarena, con incursioni di rovere e un sorso vellutato, di sorprendente freschezza.

Rosso rubino - Tancredi 2018, Dolce & Gabbana e Donnafugata





L'OFFICIEL

Ogni sorso di **Tancredi 2018** concentra l'amore per la Sicilia di questo storico rosso, che si fa portavoce di due eccellenze artigianali italiane come **Dolce&Gabbana** e **Donnafugata**. Nasce nella tenuta di Contessa Entellina, nell'area sud-orientale dell'isola e si distingue al naso con sentori di prugna e mirtilli, spezie e tabacco dolce. Pieno e intenso, avvolge poi il palato con il suo fine tannino. Da aprire per celebrare il 14 febbraio, oppure conservare in cantina col suo potenziale di invecchiamento di oltre 20 anni.

**Rosso rubino intenso -
Campofiorin 2015, Rosso del
Veronese IGT, Masi**







L'OFFICIEL

Un regalo di San Valentino originale per apprezzare questo originale *Supervenetian*, categoria di vino nata con Masi nel 1964 la cui tecnica si ispira a quella dell'Amarone, per esprimere una complessità e una rotondità uniche nel loro genere. **Campofiorin** è eclettico, dagli aromi di spezie dolci e ciliegia matura che si ritrova nel sorso ricco, accompagnato da sentori di frutta rossa e morbidi tannini. Da degustare con carni rosse, cacciagione e pregiati formaggi stagionati.

Rosso rubino con sfumature violacee - Clos Beaugregard 2016 Pomerol AOP



Un viaggio di sola andata in Francia con tutta la potenzialità del terroir Pomerol. Ecco che cosa contiene ogni bottiglie **Clos Beauregard**, Merlot 100% definito il diamante rosso di Famille Helfrich, con il suo colore rosso rubino, dalle affascinanti sfumature violacee. Aromi di ciliegia e cacao con punte speziate ammaliano il naso, mentre all'assaggio è equilibrato, corposo e persistente. Ideale da aprire per la serata di **San Valentino**, oppure da custodire in cantina.





L'OFFICIEL

Rosso rubino con riflessi purpurei - Paleo Rosso 2016, Le Macchiole



Il nome ricorda quello di una pianta spontanea che cresce sulla costa toscana e indica la marcata identità territoriale di questo vino nato nel 1989 con un taglio bordolese e diventato poi *Cabernet Franc* in purezza. **Paleo Rosso**





MENU

L'OFFICIEL

apprezzarne le note fragranti di frutti di bosco che lasciano spazio alla dolcezza della liquirizia e al tocco mediterraneo del rosmarino.

Rosa ciliegia intenso - Champagne Réserve Exclusive Rosé, Nicolas Feuillatte





L'OFFICIEL

Ancora un salto in Francia per scegliere le bollicine ideali per brindare alla serata di **San Valentino**. Il rosé d'assemblage **Réserve Exclusive** di **Nicolas Feuillatte** è esuberante e fresco, con la sua struttura vibrante e il fine perlage. Al naso rivela note di frutta rossa, ribes e fragoline di bosco, al sorso equilibra la finezza di un 10% Chardonnay con la rotondità del Pinot Noir al 45% e il carattere fruttato del Meunier al 45%. Perfetto da abbinare ad anatra arrosto con frutti di bosco e salmone scottato.

Rosa salmone - Champagne Brut Rosé 2015, Pol Roger





Esclusivo, prodotto in quantità limitata a partire dal Brut Vintage e con un 15% di Pinot Noir fermo proveniente dai migliori Cru della Montagne de Reims, il **Brut Rosé 2015** di Pol Roger conquista con le sue fini bollicine. Al naso dominano i frutti rossi, le note di petalo di rosa e man mano che si apre nel bicchiere sprigiona sentori di ciliegia candita. Il sorso è agrumato, lungo e di carattere, sostenuto da potenza e da un'avvolgente eleganza. Per un brindisi di San Valentino dai riflessi aranciati.





L'OFFICIEL

Rosa tenue brillante - La Maredana, Prosecco Rosé DOC Brut, Valdo

Proviene da una selezione di uve della Tenuta La Maredana in provincia di Treviso fra Conegliano e il confine con il Friuli e racchiude l'85% uve di *Glera* e un 15% di *Pinot Nero* vinificato in rosé. Con il suo perlage cremoso, rappresenta





MENU

L'OFFICIEL

l'aperitivo di **San Valentino**, con aromi di frutti rossi sostenuti da un bouquet floreale intenso con sentori di glicine, ripresi anche al palato con una piacevole e armonica persistenza.

Tags

VINI SANVALENTINTO

Articoli correlati

