

PROSECCO ROSÈ DOC, CANTINE RIONDO LO PRESENTA IN TRE DIVERSE INTERPRETAZIONI

C'era grande aspettativa per il lancio sul mercato italiano e internazionale del Prosecco Rosè Doc, il vino che aggiungerà una nota di pregio, prestigio ed eleganza agli spumanti Prosecco Doc già apprezzati in tutto il mondo e Cantine Riondo non ha mancato l'appuntamento presentando in due linee tre diverse interpretazioni: Collezione Prosecco Rosé Extra Dry, Prosecco Rosé Cuvée 16 Extra Dry a firma Riondo e Prosecco Rosé Brut Casalforte, linea premium.

Regolamentato dal nuovo disciplinare di produzione formulato dal comitato tecnico del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, il Prosecco Rosè per Cantine Riondo nasce come Cuvée di uve Glera (al 90%) e Pinot Noir (al 10%) coltivate sulle colline fra le province di Vicenza e Padova che dominano la pianura padano-veneta. Qui la coltivazione della vite ha origine antiche, trovando un perfetto equilibrio fra composizione del terreno (roccia, argille rosse e terreni di origine vulcanica), altitudine che allontana la nebbia e le gelate tardive e ridotte precipitazioni annue.

Le uve Glera e quelle Pinot Noir vengono vinificate in parallelo seguendo protocolli studiati per individuare le masse qualitativamente più idonee all'assemblaggio. Le prime vengono pressate delicatamente ed il mosto ottenuto viene fermentato in serbatoi di acciaio alla temperatura controllata di 16°C. Per le uve Pinot Noir la vinificazione con le bucce è seguita con particolare attenzione per arrivare ad estrarre solamente il colore ed i profumi più eleganti che il vitigno sa esprimere, grazie anche ad una delicata macerazione a 22°C.

L'equipe di enologi assembla poi in diversi blend i vini base spumante Glera e Pinot Noir, fino ad individuare il mix ideale capace di esprimere i sentori di frutta rossa e quel bouquet floreale che definiscono il profilo identitario dei nuovi nati in Cantine Riondo.

Le cuvée vengono quindi trasferite in autoclave per una seconda lenta fermentazione seguita da un affinamento sui propri lieviti per almeno due mesi, fino a raggiungere quell'inconfondibile colore rosato e un perlage fine e resistente.

Prosecco Rosé Casalforte, Collezione Prosecco Rosé di Riondo e Prosecco Rosé Cuvée 16 sono spumanti freschi e cremosi che al naso regalano meravigliosi profumi di rosa e viola, insieme a sentori fruttati di lamponi e fragoline di bosco tipici del Pinot Nero; il finale è un'esplosione di note succose di pesca e mela Golden, espressione dell'inconfondibile vitigno Glera. Perfetti come aperitivo e per accompagnare con stile ogni momento di festa.

Nell'area di produzione del Prosecco la variante *rosè generico* era già presente, tanto che nel 2019 ne sono state prodotte 37 milioni di bottiglie. Con il nuovo disciplinare si è quindi voluto uniformare e regolamentare una produzione già presente per garantire al consumatore un prodotto di qualità e origine certificata, valorizzando al tempo stesso la qualità della Denominazione. Il Prosecco Rosè è la giusta risposta per un consumatore internazionale che esprime apprezzamento per un vino che raggiungerà nel 2022 25 milioni di ettolitri e 28/30 milioni nel 2035, secondo le previsioni formulate dal Consorzio di Tutela del Prosecco Doc.

CANTINE RIONDO SPA

Controllata al 100% dalla cooperativa Collis Veneto Wine Group, Cantine Riondo nasce nel 2008 come società dedicata alla commercializzazione dei vini prodotti da Collis, con le uve conferite da Cantine dei Colli Berici e Cantina di Colognola ai Colli, cooperative di primo livello. Il modello organizzativo si rivela da subito vincente e porta l'azienda a raggiungere in pochi anni importanti traguardi. Distribuisce nei canali ho.re.ca e GDO in Italia e nel mondo con sei marchi che identificano diverse linee varietali della migliore produzione Doc e IGT veneta.

CANTINE RIONDO SPA

COLLIS VENETO WINE GROUP

UFFICIO STAMPA: Manuela Popolizio – NetworkPr
Verona
manuela@manuelapopolizio.it
mob. +39 335.6086139