

Langhe DOC Rosato CIT

In Piemonte usiamo la parola CIT per indicare qualcosa di piccolo oppure un bambino. È curioso scoprire che in inglese lo stesso suono indica un tranello oppure un imbroglio! Proprio come questo vino, dove colore e profumi ingannano chi lo beve!



La scheda tecnica
di Carlo

Vitigno: uva rossa proveniente dai nostri vigneti

Colore: rosa pesca con riflessi aranciati

Profumo: in entrata avvertiamo tenui note minerali che ricordano la pietra focaia. Agitando il bicchiere emergono distinte e delicate note floreali e leggere sfumature di frutti rossi

Gusto: l'entrata in bocca così fresca è supportata da una buona acidità, che lo rende amabile e intrigante. L'aroma si compone di note floreali e fruttate, ma è caratterizzato da una spiccata mineralità. L'ottima persistenza in bocca, affiancata dall'acidità e dal grado alcolico moderato, lo rende estremamente amabile e armonico

Abbinamenti: adatto come aperitivo e con antipasti di pesce. Sgrassa piacevolmente la bocca se accompagnato da pietanze con salse e intingoli

Temperatura di servizio: 8 - 12° C



La scheda emozionale
di Martina



Quando bevo il CIT sento la musica. Non una musica qualsiasi, una di quelle che ti fa venir voglia di ridere, di andare al mare, di sentire che sapore ha l'estate!

Perchè quando lo guardi, in quella sfumatura di rosa, ti sembra di vedere le ultime luci di un tramonto a giugno, quando non viene mai notte e un bicchiere tira l'altro!

E poi senti quella sensazione di sapore, di fresco, di frutta, che ti fa bere un altro sorso, e capisci che non c'è niente di meglio che una bottiglia di CIT bella fredda, una pizza direttamente dal cartone take away, un gruppo di amici e una sera d'estate a rendere tutto perfetto