

Velante Bertarosé Chiaretto, molinara & merlot, IGT Verona



Ce rosé historique de la famille Bertani provient de vignes proche du Lac de Garde. Il séduit par son équilibre parfait entre fraîcheur et structure, alliant le charme fruité de la Molinara à la rondeur du Merlot. Il incarne l'élégance d'un vin jeune et vibrant, idéal pour les moments de convivialité et de légèreté, tout en gardant une touche de complexité qui le distingue des rosés classiques.

Origine: Issu des vignobles situés à l'intérieur des terres, entre le lac de Garde et les jeunes plantations de la Valpolicella, ce vin bénéficie d'un climat tempéré et de sols riches, qui lui confèrent sa fraîcheur et sa minéralité. L'influence du lac et les nuances du terroir veronais apportent une complexité subtile à son profil aromatique.

Encépagement: molinara 75% - merlot 25%

Vinification: Les raisins, récoltés à maturité optimale, sont vinifiés en cuves inox pour préserver leur fraîcheur. Après une macération courte, le vin repose pendant environ 3 mois en cuve, ce qui lui permet de développer sa structure et son équilibre entre fruit et acidité.

Dégustation: Sa robe rose corail évoque la douceur des pêches mûres. Au nez, il déploie une palette d'arômes de petits fruits rouges et d'épices douces, tandis qu'en bouche, il surprend par sa belle structure et son acidité vive. La finale, fraîche et savoureuse, en fait un vin aussi gourmand que rafraîchissant.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il accompagne à merveille les antipasti méditerranéens, les salades composées aux agrumes, ou encore les plats à base de poisson grillé ou de crustacés. Son profil fruité et sa touche épicée s'accordent aussi parfaitement avec des charcuteries fines ou des fromages frais.

- Bouillabaisse
- ...