Ferro13 lancia The Boss Rosé, prosecco rosé Brut millesimato

the-boss-rose-d4c428f5

Lo spumante è la bollicina tra le più amate, perfetta per un'occasione speciale, per aperitivo, un brindisi di buon augurio e perché no, anche per una cena vista la possibilità di abbinamento. Se fino a ieri il **Prosecco** poteva essere realizzato solo con uve provenienti dal vitigno **Glera**, con il nuovo disciplinare di produzione della Doc Prosecco è stato reso **possibile usare uve di Pinot Nero per introdurre la tipologia rosé**.

Ed è così che **Ferro13**, cantina veronese novità assoluta nel panorama vitivinicolo italiano, non si è fatta trovare impreparata e taglia per prima il traguardo lanciando **The Boss Rosé**, il nuovo prosecco rosé realizzato con Glera e il 10% di Pinot Nero, biologico e vegano.

Nata nella Marca Trevigiana, questa nuova referenza è l'ennesima dimostrazione dell'impegno di una cantina relativamente giovane e *unconventional* che ha raccolto a piene mani la nuova sfida per portare nel bicchiere eleganza, personalità ed equilibrio.

Dalla raccolta delle uve in diversi periodi per ottenere maggiore varietà di aromi, alla pigiatura soffice, al contatto lieve con le bucce per il tempo utile a raggiungere il colore desiderato, a cui seguono fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°, questo speciale rosé è il risultato di un **metodo Charmat lungo circa 2 mesi in autoclave**.

Di colore rosa brillante, il bouquet aromatico ricco di raffinate note di frutti rossi si fonde con il profumo intenso ma allo stesso tempo delicato di fiori bianchi, mela e pera. Il gusto deciso, sapido ed elegante, si accompagna a una buona acidità che regala freschezza risultando asciutto sul finale. Dal perlage fine e persistente, The Boss Rosé è un compagno perfetto per occasioni conviviali e **in abbinamento agli antipasti di crudités, così come ai primi o secondi delicati**.

La bottiglia dallo stile accattivante fonda il proprio valore sulla filosofia di Ferro13 che vuole comunicare e diffondere la cultura enologica in modo immediato ed emozionale, sovvertendo gli schemi tradizionali senza rinunciare alla qualità, attraverso una immagine moderna e un naming internazionale.

I vini di Ferro13 sono narratori di storie e raccontano già a partire dall'etichetta la personalità di ogni singolo socio. The Boss Rosé è il leader, la sintesi perfetta della visione di **Marco Bernabei, Alberto Buratto, Gabriele Stringa e Alberto Zampini**, i quattro soci e amici appassionati di innovazione che vedono il vino come mezzo di espressione di cultura contemporanea.

"L'idea è nata dalla nostra curiosità. Volevamo approfondire la conoscenza, le sfumature e soprattutto mettere alla prova la potenzialità del prodotto Prosecco in un contesto così particolare e affascinante come il rosé. Essendo il nostro vino 'The Boss' simbolo dell'unione del gruppo era giusto che l'inclusività avesse anche un tocco di rosa", spiega Gabriele Stringa.

The Boss Rosé
Gradazione alcolica 11% Vol
Costo € 16