

WINE COUTURE



[Home](#) > [2022](#) > [Gennaio](#) > [12](#) > Una nuova bollicina Rosé per San Valentino: i vini della settimana

[COLLECTION](#) [TOP](#)

Una nuova bollicina Rosé per San Valentino: i vini della settimana

 2 GIORNI FA  TEMPO DI LETTURA: 3 MINUTI  DI MATTEO BORRÉ



I VINI DELLA SETTIMANA

*I CONSIGLI DI
WINECOUTURE*

Un nuovo Brut Rosé che debutta in questo inizio di 2022 e vuole raccontare tutta l'eleganza del Pinot Nero in purezza. Si chiama Enrosadira ed è l'ultima opera che porta l'inconfondibile firma Ruggeri.

Un **inedito spumante**: vinificato secondo la tradizione spumantistica di Valdobbiadene, con il metodo Charmat, s'intreccia con lo storico **Metodo Ruggeri**, in cui affinamento prolungato ed eccellenza delle uve sono protagonisti. Il Brut Rosé **completa non a caso la pregiata linea delle Selezioni ed è la novità perfetta per brindare con la propria dolce metà a San Valentino.**

Una nuova bollicina in rosa da tutto pasto: Enrosadira Brut Rosé

Il nome del nuovo nato in casa Ruggeri evoca lo spettacolo onirico di luce che avviene durante il sorgere e il calar del sole, quando le colline vengono avvolte da tenui nuances rosa.

Forte dell'esperienza nella vinificazione di uve Pinot Nero, **con Enrosadira, Ruggeri ha voluto proseguire la sua mission pionieristica e abbracciare nuovi orizzonti nelle bollicine rosate lanciando un nuovo prodotto**, questa volta proveniente da uve 100% Pinot Nero.

Guidata sin dalle origini da un innato spirito avventuriero, Ruggeri ha saputo coniugare armoniosamente la tradizione attraverso vie inesplorate. **La casa spumantistica di Valdobbiadene allarga infatti i confini noti del perlage applicando il Metodo Ruggeri alle uve Pinot Nero in purezza**: grazie al suo affinamento prolungato in autoclave e alla successiva maturazione in bottiglia, Enrosadira segna un nuovo e prestigioso traguardo nella storia della cantina e si aggiunge alla linea Le Selezioni, ampliando la gamma offerta.

Il Metodo Ruggeri è fondamentale nell'elaborazione in quanto dona una struttura complessa e virtuosa al vino, conferendo una profondità sorprendente.

Con Enrosadira, Ruggeri ha voluto fondere l'incanto e il mistero della luce, dei profumi e dei sapori donati dalla natura all'arte spumantistica.





Enrosadira Brut Rosé è la novità perfetta per brindare con la propria dolce metà a San Valentino

Cosa c'è nel calice: le caratteristiche

Enrosadira nasce, come detto, dalla vinificazione in purezza di Pinot Nero, con successiva sosta sui lieviti di minimo 6 mesi.

L'armonia che emerge dal tenue colore rosato e dal perlage fine trova conferma anche al palato, grazie ad una cremosità avvolgente ed elegante.

In bocca l'intensità è intrigante grazie alla bollicina avvolgente, all'accesa freschezza e alla vibrante mineralità. Vino spumante complesso, armonico ed elegante con un finale lungo ed un epilogo coerente nel ritorno di piccoli frutti rossi.

Con che piatti abbinarlo e a quale temperatura servirlo: il consiglio di WineCouture

Nel solco dell'innovazione e dell'innata propensione di Ruggeri verso la longevità, **si presenta con tutte le qualità necessarie per vincere la sfida del tempo, mostrando inedite e piacevoli complessità negli anni.**

La spiccata personalità e l'elegante espressione fanno di Enrosadira Brut Rosé un vino “a tutto pasto” particolarmente versatile negli abbinamenti: da spaghetti di grani antichi con pesto di zucca e mandorle fino alla tradizionale parmigiana di melanzane, passando per un delicato salmone in crosta ed erbe ni.

È però ottimo anche in aperitivo o abbinamento sublime con piatti leggeri a base di **pesce crudo e il sushi** o a **carni bianche**. Da accostare a **formaggi o salumi di media stagionatura**, si sposa egregiamente a primi piatti a base di verdure ed è **molto interessante accompagnato alla pizza.**

Stappando la bottiglia al momento del consumo, è da servire a temperatura tra i 5 e i 7°C.

Dove trovare questa nuova bollicina Brut Rosé che si abbina a romantici brindisi per San Valentino

Se è vero che il vino è poesia allora la scelta delle bollicine per il brindisi più romantico dell'anno va fatta con cura. Per celebrare San Valentino insieme alla dolce metà, il nuovo Brut Rosé di Ruggeri è la scelta ideale per un regalo o una romantica cena al lume di candela.

Enrosadira è in vendita, **a un prezzo medio tra i 10 e i 20 euro**, nelle migliori **enoteche**. Sul web è oggi disponibile su [Callmewine](#). Ma **in un elegante e ricercato cofanetto lo potete trovare anche nel wine shop della cantina a Valdobbiadene e nell'esclusivo wine club online [Ruggeri](#)**.





L'ultima opera firmata Ruggeri è una nuova bollicina in rosa una romantica ideale per una cena al lume di candela

⚡ Guida WineCouture

⚡ I consigli di WineCouture

⚡ Pinot nero

⚡ Vini settimana