Elevantum Prosecco DOC Rosé: il Prosecco che veste di rosa il brindisi di San Valentino

scritto da Redazione Wine Meridian | 6 Febbraio 2025



Elevantum Prosecco DOC Rosé è la scelta perfetta per un brindisi romantico. Un raffinato spumante Rosé Brut Millesimato, nato dall'incontro tra Glera e Pinot Nero, con una spumantizzazione di almeno 90 giorni. Elegante e armonioso, offre note di mela e piccoli frutti rossi. Ideale per aperitivi e abbinamenti con pasta e pesce.

Per tutti gli innamorati che vogliono celebrare il loro amore nel giorno di San Valentino, e non solo,
VALDO propone **ElevantumProsecco DOC Rosé**, la splendida versione in rosa del Prosecco omonimo, dove l'uva Glera incontra il Pinot Nero per dare vita ad uno spumante Rosé Brut Millesimato,

ottenuto con una spumantizzazione di almeno 90 giorni.
Stile elegante e minimalista, con un colore estremamente raffinato, rosa setoso, con una spuma persistente, invitante nei profumi che ricordano le note della mela e di piccoli frutti rossi.
Il sapore è delicato, ricco di sensazioni fruttate, piacevolmente armonico e con un finale lungo.

Perfetto per l'aperitivo, si abbina molto bene anche con piatti a base di pasta e pesce, particolarmente con le tartare di tonno o di branzino.

Punti chiave

1. **Elevantum Prosecco DOC Rosé**: raffinato Brut Millesimato con almeno 90 giorni di spumantizzazione.
2. **Glera e Pinot Nero**: unione perfetta per un colore rosa setoso e aromi fruttati.
3. **Note degustative**: profumi di mela e piccoli frutti rossi, gusto armonioso e persistente.
4. **Ideale per San Valentino**: perfetto per celebrare l'amore con stile ed eleganza.
5. **Abbinamenti consigliati**: ottimo con aperitivi, pasta, pesce e tartare di tonno o branzino.