

24 giugno 2019 - [Forli](#), [Cronaca](#)

Tenuta Diavoletto brinda all'estate con "Rosé"



[Maximilian Girardi, titolare di Tenuta Diavoletto](#)

La cantina di Bertinoro presenta una versione sbarazzina del Sangiovese romagnolo

Una bollicina autoctona per brindare all'arrivo dell'estate, un'interpretazione sbarazzina del vitigno simbolo della Romagna dedicata a chi a tavola ama unire gusto e spensieratezza: venerdì 28 giugno a Forlimpopoli, durante la Festa Artusiana, la cantina **Tenuta Diavoletto** di Bertinoro presenterà in anteprima il suo **nuovo vino "Rosé"**. Si tratta di un vino frizzante prodotto con metodo Charmat da **uve Sangiovese**. A un colore rosato con riflessi ramati che richiama le tinte del tramonto associa profumi freschi ed eleganti di pesca, petali di rosa e lampone. Al palato si caratterizza per un ottimo equilibrio tra fragranza e morbidezza con una suadente scia finale di piccoli frutti rossi. A firmare l'etichetta di "Rosé", che propone un gioco di tinte ispirato alle sfumature del vino, è stata **Olimpia Biasi**, pittrice nota a livello internazionale con oltre 70 mostre all'attivo, tra cui la 54esima Biennale di Venezia.

"Le rocce calcaree di origine marina presenti nel nostro terreno e la brezza del vicino Adriatico – spiega **Maximilian Girardi**, titolare di Tenuta Diavoletto – sono condizioni naturali ottimali per questa interpretazione moderna del Sangiovese, che unisce grande freschezza e sapidità ai tipici sapori fruttati che caratterizzano questo vino nella zona di Bertinoro. E' un vino che racconta i profumi e l'atmosfera dell'estate, da bere in compagnia a inizio serata lasciandosi stupire dalle mille potenzialità del Sangiovese romagnolo". Ideale al momento dell'aperitivo, "Rosé" si sposa alla perfezione anche con antipasti di pesce, crescioni romagnoli, primi piatti e torte con verdure. In occasione della Festa Artusiana l'abbinamento proposto sarà con strozzapreti all'ortica.

Tag: [Tenuta Diavoletto](#)

Ti potrebbe interessare anche

Il più giovane imprenditore di vini premiato al "Merano Winefestival Award"

ROCCA SAN CASCIANO - E' di Rocca San Casciano il più giovane imprenditore premiato al Merano Winefestival Award per le cantine di qualità. Si tratta di Maximilian Girardi, 24 anni, perito aziendale, che da un paio d'anni dirige la Tenuta Diavoletto di Bertinoro: 15 ettari di terreno, di cui 10 a vigneto che produce Albana, Sangiovese, Pagadebit e Chardonnay.

Tenuta Diavoletto conquista l'Oscar Green 2014 per l'innovazione in agricoltura

BERTINORO - Un'impresa giovane e subito... da oscar. L'azienda vitivinicola Tenuta Diavoletto di Bertinoro conquista l'Oscar Green 2014, il premio per l'innovazione in agricoltura promosso da Coldiretti Giovani Impresa con l'alto Patronato del Presidente della Repubblica e della Rappresentanza in Italia della Commissione Europea.

I vini romagnoli incontrano la grande arte a Bologna e a Mantova

BOLOGNA - Il vino è un'opera d'arte al pari di quadri, sculture e altre opere d'ingegno, perché richiede creatività, studio e capacità di estrarre l'anima migliore dalle materie prime a disposizione. Ne è convinta Tenuta Diavoletto di Bertinoro, che nei prossimi giorni legherà le proprie etichette a due importanti appuntamenti espositivi in programma nelle città di Bologna e Mantova.

Collegamento sorgente: <http://www.forli24ore.it/news/forli/0053093-tenuta-diavoletto-brinda-allestate-rose>