

# ROSATO I.G.T. 2008



**Nick Hamilton, Le Voir, 14 Mai 2009**

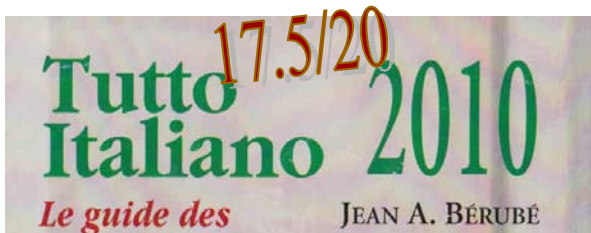
*.....un rosé très coloré, ce bel italien offre un arôme fruité de bonne intensité aux notes de fruits rouges et d'orange sanguine. Un rosé comme il se doit, souple et coulant, mais tout de même savoureux. Très bon rapport qualité-prix. Un régal avec le prosciutto et melon.*



*Belles notes épicées au nez, comme de girofle; bouche fine et délicate. Très élégant.*

**Claude Langlois, 23 mai 2009**

**87 POINTS**



**LA PRESSE**

**RECOMMENDED**

*\*\* « Rosé de Toscane, comptant parmi les plus colorés, au bouquet de fruits rouges, avec des notes de... bonbon. Rosé qui ne manque pas de corps, avec une bonne acidité (quasi de l'astringence) en fin de bouche. Ira bien à table.»*

**Jacques BENOIT– 9 mai 2009**

# ROSATO I.G.T. 2007



LES VINS CHOISIS  
PAR  
LE MAÎTRE-

*Avec cette entrée aux accents méditerranéens, pas vraiment besoin de se compliquer la vie puisque le temps est plutôt au farniente et que cette préparation ô combien savoureuse se laissera accompagner par des vins rafraîchissants et gorgés de soleil de l'été. JUIN-JUILLET-AOÛT*

*Un rosé che sorge dal cuore del Chianti Classico, da una cantina famosa (Carpineto), che non disdegna di mettere la competenza nel Sangiovese al servizio di un vino di più facile beva. Questo rosé è delizioso e profumato, perfetto per piatti di pesce importanti, nonché paste o risi freddi che, in estate vanno per la maggiore.*



AGOSTO 2008



## ROSATO CARPINETO FLOREALE E FRUTTATO

Rosa tenue con un'elegante tonalità fucsia brillante, profumi floreali di rosa, acacia e fiore di vite e fruttati di mela, ribes e marasca, sapore ampio e deciso, equilibrato nell'acidità: è il rosato della toscana Carpineto, prodotto nell'azienda Dudda, nel Chianti Classico, da uve selezionate. Il mosto è portato a bassa temperatura e tenuto a contatto delle bucce per un tempo limitato; la fermentazione avviene in purezza con lieviti selezionati. Si imbottiglia molto presto, nel mese di gennaio. Settembre 2008



## PROSIT'!

*Carpineto Rosato è il risultato di una piccola selezione di uve prodotte nelle vigne di Dudda situate nel territorio del Chianti Classico. Le gradevoli caratteristiche floreali, in particolare di rosa, di acacia e di fiore di vite, unite ai profumi fruttati di mela, ribes e marasca, ne fanno un ottimo elisir da antipasti, in grado di accompagnare egregiamente anche carni rosa, specialità pepate, formaggi e pesce alla griglia.*

*A cura di Laura Alpi - Settembre 2008*

# ABBIAMO PARLATO DI VOI MATRIX

Settembre/ottobre



GERMANY - AUGUST/SEPTEMBER

ITALIA - MAGGIO 2008

ROSATO I.G.T.

ROSATO 2006

WINE ENTHUSIAST

MAGAZINE

Luglio 2007

85

*This light ruby-colored wine is richly redolent of white cherry, forest berries, white flowers, chalky minerals and herbal tones too. It's floral and fresh in the mouth, clean, informal and easy to drink. —M.L.*

**BEST BUY**

**LA PRESSE**

*"....d'un rose tirant sur le rouge clair, son bouquet est retenu. Un peu austère, m'a-t-il semblé, c'est un cru style particulier, sec, bien fait."*

**Jacques Benoît, 26 mai 2007**

ROSATO 2005

LE ROSÉ

DE RÉFÉRENCE DE CET ÉTÉ

*"Rosé assez pâle. Nez bien parfumé, charmeur, un peu floral et framboisé. La bouche est rafraîchissante et capiteuse. Certainement le rosé de référence de cet été. À oddrir sans aucune crainte ou ° boire en mangeant....."*

Jean Aubry

**LE DEVOIR**

