

# Rosè Cuvée Extra Dry Cester Camillo

Ha spuma delicata, colore luminoso che ricalca la tonalità dei petali di rosa e chicchi di melograno; le bollicine salgono gioiosamente; sottili e persistenti.

All'olfatto esprime ricchezza di frutta rossa di gradevole intensità accompagnate da fresche florealità. Si distinguono in progressione sentori di pesche, noci, lampone, ribes, ciliegie, melograno, mela rossa, con sfumature di rosa ed erbe aromatiche.

In bocca si apre a fresca fruttuosità a polpa rossa; morso croccante e succulento di prugne e pesche appena raccolte, sapido e fruttato; di impeccabile nettezza. Poi il vino si apre ad una progressiva morbidezza su corpo polposo dove intervengono le sottili bollicine a stimolare le papille gustative richiamando il piacere di nuovo sorso.

È certamente un aperitivo di elegante Classe, che si può allungare su antipasti di salumi tipici italiani quali i Prosciutti di Parma e di San Daniele (anche accompagnati da melone) carpaccio di tonno, spaghetti con pomodoro fresco e basilico formaggi freschi e cremosi accompagnati da confettura di lamponi.



## Eddy Furlan

Sommelier

Nato nel 1951, è tra i più accreditati esperti di vino d'Italia. Dopo aver frequentato la prima scuola di enologia in Italia - l'Istituto Cerletti - vince il titolo di miglior sommelier d'Italia nel 1980. Nel 1989 gli viene riconosciuta la medaglia di bronzo al Campionato mondiale di sommeliers Professionisti a Parigi. È stato segretario generale dell'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) dal '96 al '99. È stato Presidente e Vice presidente dell'associazione AIS dove risulta essere anche Docente commissario d'esame e degustatore ufficiale.