

Champagne Tanca Cuvée Pascal Rosé



Con qualche sprazzo di bel tempo, almeno qui a Milano, si comincia a pensare a qualche bottiglia da bere all'aperto (ovviamente nei propri giardini e *dehors*), quindi ho pensato di segnalare questa bottiglia esclusiva che nasce da uve di un'unica annata ed è composta da uve Pinot Nero e da una percentuale di uve Chardonnay, è un rosé fruttato dalla personalità decisa che lascia perfettamente trasparire il carattere unico dell'annata.

Dal colore **rosa lampone**, alla vista si presenta fluido e satinato, con **bollicine fini e perlage delicato**. Il profumo si caratterizza per le note di lampone, ribes rosso, pepe e rosa mentre al palato risulta uno Champagne fruttato dall'effervescenza cremosa. L'attacco è franco e pulito mentre il finale è sottile, fresco e luminoso e si sviluppa attorno all'aroma del lampone persistente.

Per un abbinamento ottimale, si consiglia lo Champagne Tanca Cuvée Pascal Rosé con piatti a base di pesce, dal sushi alle triglie grigliate con pomodoro e basilico, passando per una tartare di salmone con aneto: gusto e freschezza da portare in tavola o per accompagnare un'appassionante lettura o un buon sigaro.