



Champagne Tanca Cuvée Pascal Rosé



Food & Wine20/04/2022



– 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 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. *Prezzo al pubblico: 60 euro circa – www.tancabrands.com*

