



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

BEVANDE

[Home](#) » [Sarzi Amadè e la nuova esperienza del vino...](#)



Sarzi Amadè e la nuova esperienza del vino estivo

🕒 15/06/2023 18:40 👤 [Redazione Agenfood](#) 📁 [BEVANDE](#)

(Agen Food) – Milano, 15 giu. – Nuova collaborazione per una delle etichette francesi distribuite da Sarzi Amadè, storica società leader nella distribuzione di grandi vini e distillati su tutto il territorio nazionale. Protagonisti di questa novità due player del settore, Maison Saint Aix, rinomata azienda vinicola situata nel cuore della Provenza e produttrice di AIX Rosé, e Riedel, società austriaca e realtà di riferimento per la produzione di bicchieri da vino di alta qualità.

È da questa unione che nasce la collezione Riedel Veloce Rosé: una linea di calici, destinata agli intenditori di vino, progettata per esaltare al meglio il premium rosé di Provenza. Il nome "Veloce" è stato scelto direttamente da Maximilian Rieder, Amministratore Delegato e undicesima generazione alla guida dell'azienda: un termine italiano che richiama la moderna tecnologia delle macchine sviluppate nello stabilimento RIEDEL. Un omaggio all'arte vetraria antica che, grazie alla tecnologia sviluppata dalla storica azienda di Kufstein, riesce a replicare la stessa qualità della lavorazione a mano. Un calice moderno, con una presa e un equilibrio straordinario, in cui l'estrema leggerezza ne è l'ingrediente principale. Con uno stelo e una coppa più sottili, paragonabili a quelli realizzati da un mastro vetraio, un bicchiere più alto e una base con un diametro di 100 mm, il nuovo calice è progettato con una produzione meccanica avanzata che garantisce una precisione estetica in sintonia con il profilo del vitigno.

La cooperazione tra Maison Saint Aix e Riedel è iniziata nel 2016 con l'Extreme Rosé Glass, un bicchiere il cui design è pensato per dare al vino più ampiezza nel calice ed esaltarne a pieno gli aromi. Il nuovo Riedel Veloce Rosé offre un'esperienza di degustazione ottimale per il rosato AIX Rosé, valorizzando in degustazione il suo bouquet fine e delicato dalle note di fiori, pesche, agrumi freschi e frutti rossi.

Un rosato, dal suggestivo colore rosa salmone, perfetto da consumare durante la stagione estiva che, in bocca, offre un gusto classico, fresco e invitante con un'acidità bilanciata da note di fragole selvatiche, lamponi e frutta a nocciolo. Ideale per le occasioni più conviviali, dall'aperitivo ai pranzi lunghi, AIX Rosé si abbina perfettamente ai gusti più estivi: frutti di mare e crostacei, ma anche salmone, insalate miste o tapas.

Alessandro Sarzi Amadè, seconda generazione alla guida dell'omonima società insieme alla sorella Claudia, commenta con orgoglio la collaborazione: "Siamo felici di presentare questa nuova collaborazione tra due leader del mercato internazionale come Maison Saint Aix e Riedel. Solo i veri intenditori del settore capiscono l'importanza del calice giusto per degustare un vino, scelta da non trascurare anche con rosé raffinati che si prestano ad accompagnare diverse occasioni estive. Inoltre, l'annata 2021 rappresenta al meglio le caratteristiche uniche del terroir Aix-en-Provence e la filosofia della Maison".

Una collaborazione che rappresenta un'ulteriore testimonianza dell'impegno e del know-how di Sarzi Amadè nel promuovere esperienze di degustazione uniche e di alta qualità.

AIX Rosé

Maison Saint Aix

Primo Piano

Sarzi Amadè

15 giugno 2023

<https://www.agenfood.it/bevande/sarzi-amade-e-la-nuova-esperienza-del-vino-estivo/>