

FOOD AND WINE MAGAZINE

Periodico on line dedicato al settore enogastronomico italiano iscritto al Tribunale di Milano dal 07/04/2022 – Nr 53 – ISSN 2785-5619



FOOD ▾

WINE ▾

DRINKS ▾

STORIES

AWARDS & TRENDS ▾

BIO

EVENTI

TRAVEL

CONTACTS

AZIENDE RECENSITE



Wine Experience

Wine Tasting

Sarzi Amadè presenta la nuova collezione Riedel Veloce Rosé

📅 17 Luglio 2023 👤 Carlo Bellino 🍷 AIX Rosé, Alessandro Sarzi Amadè, Maison Saint Aix, Maximilian Riedel, Riedel, Riedel Veloce Rosé, Sarzi Amadè

Sarzi Amadè lancia la linea Riedel Veloce Rosé, un calice esclusivo nato dalla collaborazione tra Maison Saint Aix e Riedel

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 del bel paese. Dalla partnership tra la rinomata azienda vinicola **Maison Saint Aix**, situata in Provenza e produttrice di AIX Rosé, e l'austriana **Riedel**, leader nella produzione di calici da vino di alta qualità, nasce **Riedel Veloce Rosé**, un calice esclusivo, destinato agli intenditori di vino, concepito per esaltare al meglio il premium rosé di Provenza.

Il termine "Veloce" è stato scelto personalmente da **Maximilian Riedel**, amministratore delegato e undicesima generazione alla guida dell'omonima 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 rappresenta il punto di forza. 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 viene realizzato 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. **Alessandro Sarzi Amadè**, seconda generazione alla guida dell'omonima società insieme alla sorella **Claudia**, è particolarmente orgoglioso di questa 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.

Noi abbiamo degustato **AIX Rosé**, di seguito le nostre impressioni.

AIX Rosé

Note di degustazione

Esame visivo: rosa salmone delicato.

Esame olfattivo: espressione olfattiva sfaccettata di fragole di bosco, lampone e ribes, con sentori di pesca che si combinano con ricordi agrumati di pompelmo e si fondono con rinfrancanti tracce floreali.

Esame gusto olfattivo: il sorso è fresco e ben sorretto da gradevole acidità, che riporta alla memoria gli stuzzicanti sentori percepiti al naso. Chiusura di buona persistenza.

Abbinamento: ottimo come aperitivo. Da provare con antipasti di pesce, crostacei, primi di pesce, carne bianca.

Per informazioni

Sarzi Amadè s.r.l.

Via Nino Oxilia, 25/27 – 20127 Milano

<https://sarziamade.it/>

<https://foodandwinemagazine.it/sarzi-amade-presenta-la-nuova-collezione-riedel-veloce-rose/>

17 luglio 2023