



San Valentino 2019: Vermentino e Verruzzo Monteverro, la coppia “esplosiva” per brindare agli innamorati



Un bianco leggero e delicato e un rosso accattivante, ecco l'accoppiata vincente per

sedurre e conquistare

Una cena, un aperitivo o un post cena, quale modo migliore per onorare la festa degli innamorati? E se al ristorante si preferisce un'atmosfera più intima, la selezione del vino diventa fondamentale. Per non apparire scontati – optando per le bollicine – la scelta è un'accoppiata vincente: un bianco e un rosso – delicato ed elegante il primo, accattivante e seducente il secondo – sono il **Vermentino** e il **Verruzzo di Monteverro**, tenuta gioiello dolcemente adagiata sulle colline tra Capalbio e il mare, in quella nota ai più come Costa d'Argento, nella Toscana del Sud, al confine con il Lazio.

Di questa terra di confine, verace e piena di contrasti, queste due etichette portano tutta l'originalità nei profumi e in un palato sorprendente e non scontato. Il **Vermentino** – vitigno autoctono che da sempre regala bianchi freschi e fruttati – ha, al naso, un attacco fresco con toni di pompelmo, pesca, erba tagliata e una leggera nota tostata. Nel colore denota sfumature argento tenue, in onore della Costa dove cresce il vitigno. Leggero e delicato è un perfetto inizio di serata, un aperitivo informalmente romantico.

E dopo un vino bianco come entrée a gradazione alcolica, per proseguire nella seduzione, ecco un rosso di carattere – genuino e verace – come il nome che porta, **Verruzzo**, forma vezzeggiativa per indicare il giovane cinghiale, un vino dalla struttura semplice, espressione della tradizione vitivinicola toscana con il Sangiovese, ma che svela anche un'anima internazionale con un assemblaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. Estremamente godibile, versatile e dinamico si lascia apprezzare con un sorprendente aroma di ciliegia, cassis e melograno e note di sottobosco, cedro e spezie petali di rosa, prugna, lavanda, fragoline di bosco.

E se non sarà amore al primo sguardo, lo sarà al primo sorso!