



Bolé Rosé: la rivoluzione in rosa delle bollicine di Romagna

Un vino che ha lo stesso valore di un viaggio in compagnia, una squadra giovane e quasi tutta al femminile, un progetto spumeggiante e ambizioso: la scommessa sul territorio e sulla sua promozione è tutta nel primo Novebolle Rosé, lo spumante Romagna DOC prodotto da Sangiovese in purezza



Bolé Rosé (Foto © Bolé Wine).

Cosa rende speciale la Romagna è la Romagna stessa. Terra di sole e di mare, culla di poeti e di castelli, dove la ricchezza e la bellezza del territorio coniugano da sempre piaceri e sapori che spaziano dal profumo di tradizione dell'entroterra alla colorata movida della riviera con i suoi suoni vacanzieri.

La Romagna e il Sangiovese: una solida storia d'amore

La Romagna la vedi e la senti nel sorriso della sua gente ospitale e calorosa, passionale e simpaticamente spavalda, franca e sincera come un bicchiere di buon vino.

Se il gusto della Romagna si celebra nella sua arcinota gastronomia, la sua anima è in un calice di **Sangiovese**, il vitigno più diffuso in una terra intensamente coltivata a vigneti. Una lunga tradizione che la moderna enologia romagnola valorizza con **nuovi metodi di lavorazione e nuove idee di produzione**; una scelta vincente che ha portato in poco tempo a riconsiderare il comparto non solo in termini di grandi quantità ma, soprattutto, di qualità e strategie mirate.



Spumeggiante ed esuberante, il Bolé Rosé rivela l'anima della Romagna (Foto © Bolé Wine).

Bolé Wine: l'unione fa la forza (e la rivoluzione)

Un'aria "frizzante" che sfida le attuali difficoltà del mercato legate al Coronavirus con un **extra brut rosé**: questa è la nuova proposta di **Bolé Wine**, la rivoluzione tutta in rosa dell'azienda romagnola nata da due importanti cooperative del territorio, **Caviro** e **Terre Cevico**.

Un gruppo giovane e prevalentemente femminile che ha deciso di fare squadra con un unico intento, chiaro e preciso: **promuovere il territorio** e scommettere sul proprio futuro e su quello di un intero comparto vinicolo.

Bolé Rosé Romagna DOC Spumante, esuberante espressione territoriale

Inizia poco più di un anno fa l'avventura di Bolé Wine, con il primo **Novebolle Romagna DOC Spumante**, un rilancio, in chiave contemporanea, della tradizionale "sciampagna romagnola" dei primi del Novecento. Protagonista assoluto era il Trebbiano che si affianca oggi in una nuova sfida nel nuovo **Bolè Rosè**, spumeggiante ed esuberante versione di un'altra uva storica della Romagna, il Sangiovese.



Bolé Rosé: promuovere un territorio attraverso le sue produzioni (Foto © Bolé Wine).

Promuovere un territorio attraverso le sue produzioni e fornire a questi ultimi un valore aggiunto, rompendo i canoni del mercato dei vini rosati fermi: è questa l'idea di marketing territoriale dell'azienda Bolé, un'idea comune di fare sistema, pensare alla vigna come centro focale del proprio fare, produrre vino e comunicarlo come una sorta di canale che unisce il territorio al consumatore finale.

«Questo vino rosé è la nostra risposta concreta alle opportunità – dichiara [Ruenza Santandrea](#), Presidente di Bolé e Presidente del Consorzio Vini di Romagna – viviamo un momento dove non bisogna fermarsi, anzi è necessario più che mai scommettere sul futuro».

E come affermano in azienda, il **Bolé Rosé è un tocco rosato**, una missione, una visione, una festa, una sfida: proiettare in una nuova prospettiva e valorizzare il territorio per **promuovere con forza l'identità della Romagna**. La tradizione in Romagna ha un peso rilevante ma lo è anche l'innovazione e l'estro.

*«Noi di Bolé siamo così, ci piace viaggiare verso nuovi orizzonti e modi sempre diversi per creare un vero valore collettivo – afferma **Nicole Poggi**, Brand manager di Bolé Wine – oggi, dopo mesi difficili, riprendiamo il nostro viaggio e lo facciamo partendo da una nuova sfumatura, un nuovo tono che arricchisce il nostro cosmo di bollicine».*

Degustazione Bolé Rosé: colori e sfumature di una regione



La nostra degustazione del Bolé Rosé (Foto © Malinda Sassu).

Nato dalla selezione di uve sangiovese di collina, il Bolé Rosé si presenta con uno stile contemporaneo e dinamico, sin dalla sua veste rosa molto tenue, delicato e dalla spuma cremosa e persistente. Graziosi toni floreali di rosa e violetta si accompagnano all'espressione fruttata di fragolina e lampone e un leggero tocco di crosta di pane. In bocca una verve sapida, bollicine fresche e croccanti e un finale asciutto, lievemente minerale, piacevole e lineare, esuberante quanto basta.

Charmat lungo con rifermentazione in autoclave per almeno 90 giorni e una produzione di 15.000 bottiglie che approdano ora anche sull'app Winelivery ed uscire così dai confini della ristorazione.

Estremamente **versatile negli abbinamenti a tutto pasto**, un extra brut che non vuole essere

solo il vino della festa e delle notti di movida ma nato per stupire negli accostamenti e nelle occasioni più disparate.

Bollicine che trascinano in bottiglia tutti i colori e le sfumature di una regione solare come la Romagna e figlio di un'idea dove l'unione fa la forza, un'organizzazione nata per immaginare il futuro, testimone di quanto il modello cooperativo si riveli vincente ed espressivo non solo del territorio ma di tutte le aziende che lo rappresentano.

Data di creazione

05/08/2020

Autore

malinda-sassu