

LA PHILOSOPHIE DU « BELLO » ET DU « BUONO » AINSI QUE LE RAFFINEMENT DES MATIÈRES PREMIÈRES CRÉENT UNE UNION SYMPHONIQUE ENTRE LES ARÔMES DU VIN SPUMANTE ET LE SIROP DE ROSE DANS UN COCKTAIL EXQUIS QUI EXALTE LE GOÛT ET L'ODORAT.

**VINO SPUMANTE  
BRUT METODO  
CLASSICO  
TRADIZIONALE**

Vin blanc pétillant à texture agréable, intense et riche.



**SCIROPPO  
DI ROSA**

Sirop de rose réalisé à partir de pétales fraîchement cueillis et infusés selon une recette traditionnelle et familiale.



**BELLA BONTÀ ANTICA**

**BELLA**

Comme nos roses d'où naît notre sirop dont les nuances de couleur naturelle reflètent la lumière des pétales.

**BONTÀ**

Comme le parfum enivrant des roses qui, associé à la maturation du vin Spumante, crée un arôme unique et subtil.

**ANTICA**

Comme l'origine séculaire de nos roses cultivées de manière ancestrale et dont la couleur et l'arôme sont issus. Et « Antica » comme le temps nécessaire au vieillissement du vin pour obtenir une texture parfaite.

*La  
Bellezza  
e la Bontà  
unite in un  
unico piacere  
Dufour  
à la Rose*

La beauté et le goût unis dans un plaisir unique Dufour à la Rose.



**dufouralarose.com**  
antonia.dufour@gmail.com







## LE 4 COLONNE

Ces quatre colonnes, représentées sur l'étiquette de notre vin Spumante, caractérisent l'entrée de notre domaine depuis plus de trois siècles. Elles sont les piliers fondateurs de notre Identité et de notre Entreprise. Le « Bello » et la « Bontà » sont les fruits indissociables de l'amour de notre travail.



## DUFOUR À LA ROSE

Notre passion pour la culture et la transformation des roses anciennes *centifolia* se perpétue de génération en génération. Les pétales mis en infusion libèrent arômes et couleurs qui se conservent naturellement grâce au sucre et au jus de citron.