

LA FILOSOFIA DEL BELLO E DEL BUONO, UNITA ALLA RICERCATEZZA DELLE MATERIE PRIME, HANNO PORTATO ALLA SINFONICA UNIONE DEGLI AROMI DELLO SPUMANTE E DELLO SCIROPPO DI ROSE CHE, LEGANDOSI FRA LORO, PORTANO ALL'ESALTAZIONE DEL GUSTO E DELL'OLFATTO.

**VINO SPUMANTE
BRUT METODO
CLASSICO
TRADIZIONALE**

Spumante di notevole spessore oltre che piacevolmente importante.



**SCIROPPO
DI ROSA**

Infuso di petali freschi, appena raccolti, realizzato come da antica tradizione di famiglia.



BELLA BONTÀ ANTICA

BELLA

Come le nostre rose da cui trae origine: rispecchia la luce dei petali di rosa, riflessa nelle sfumature del suo colore naturale.

BONTÀ

Che nasce dal profumo inebriante delle rose, che unito ad una pluriennale maturazione del vino spumante, crea un aroma unico e di rara bontà.

ANTICA

Come l'origine secolare delle nostre rose che rilasciano il colore e l'aroma seguendo le più antiche tradizioni. E "Antico" è anche il lungo tempo di invecchiamento del vino per la sua piena maturazione in questa stessa bottiglia.

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



dufouralarose.com
antonia.dufour@gmail.com

 La Maison Dufour





LE 4 COLONNE

Caratterizzano l'ingresso della nostra casa da più di 3 secoli: sono i pilastri sui quali fondiamo il nostro Essere e la nostra Impresa e sono riprodotte sull'etichetta del nostro spumante. L'amore per quello che facciamo ci guida alla Bellezza e alla Bontà che sono i due grandi frutti inscindibili delle nostre attività.



DUFOUR À LA ROSE

È la passione per la coltivazione e la trasformazione delle rose *centifoglie* antiche tramandata di generazione in generazione. I petali freschi messi in infusione rilasciano il profumo e il colore che si conservano grazie al solo succo di limone e allo zucchero.

