

Il sommelier

SAMUELE CALISTRI

Si tratta di uno dei sommelier italiani più interessanti. Samuele Calistri è tornato in Italia a causa della chiusura dei ristoranti per la Pandemia e non è tipo da stare con le mani in mano, ha infatti appena avviato una sua distribuzione vini con esclusive da tutto il mondo. Pur iniziando tra i tavoli di famiglia della "Trattoria del Cimino da Colombo dal 1940" a Caprarola in provincia di Viterbo (premiata con il "Wine Spectator Restaurant Awards" per la carta vini), Samuele ha quasi sempre lavorato all'estero. Citando solo gli incarichi più prestigiosi contiamo ristoranti a una, due e tre Stelle Michelin in Mosella, a Ginevra, Londra e Roma. Samuele ha il Diploma Wset ed è Sommelier per il Saké, fa parte di giurie di concorsi enologici internazionali e ha raggiunto il primo posto al Ruinart Sommelier Challenge in Svizzera nel 2017, dopo essere stato l'Ambasciatore dello Champagne per il Paese elvetico nel 2015.



La carta dei Vini

LA NOSTRA CARTA DEI VINI SI RINNOVA CON I CONSIGLI DEL SOMMELIER UN ROSÉ PER TUTTE LE STAGIONI: GUIDA ALL'ACQUISTO

Protagonisti dell'anno (e di questo numero) del nostro giornale, attori di una rivoluzione del mercato mondiale che li ha messi al centro della scena internazionale e sempre più ricercati da un consumatore curioso di conoscerne ricchezza e varietà delle tipologie, i vini rosati sono il tema della carta dei vini che presenteremo nelle prossime pagine in una versione completamente rinnovata e ampliata. Le etichette che le aziende hanno voluto proporre in questa nuova edizione della nostra "guida all'acquisto" vengono presentate attraverso schede tecniche redatte dai produttori, organizzate in quattro sezioni che abbiamo introdotto e illustrato anche grazie ai consigli sugli abbinamenti di un giovane ma esperto sommelier, Samuele Calistri, che, ad appena 30 anni si è già fatto conoscere sulla scena della ristorazione stellata internazionale. Le 43 etichette proposte in questa carta dei vini sono state suddivise nelle sezioni dedicate ai Chiaretto del Garda, a Vitigni e Territori, agli Spumanti e alla novità del Prosecco Rosé. Secondo un lungo e immaginario "viaggio in rosa" attraverso i vini, ma soprattutto le tavole e i fornelli della ristorazione italiana, che ha portato il nostro sommelier a suggerire situazioni, occasioni e abbinamenti fantasiosi, a volte anche arditi, che hanno l'obiettivo di stimolare la curiosità del trade e del consumatore per scoprire quanto di nuovo, di curioso, di interessante e originale la nostra produzione vitivinicola rosa è in grado oggi di proporre. Con una escursione anche in un'etichetta provenzale e in piatti che a volte escono fuori dai confini gastronomici nazionali, a ricordarci che oggi rosa rosé rosati è un fenomeno globale, che abbraccia ormai tutti i continenti sia da un punto di vista di consumo che di produzione. Buona lettura e, soprattutto, buona degustazione! Giulio Somma

Chiaretto di Bardolino e di Valtènesi, due metà dello stesso cielo

Il lago di Garda è di una bellezza abbagliante, come altri scorci tipici dell'Italia e dunque meta turistica d'eccellenza per viaggiatori di ogni parte del mondo che, a livello vitivinicolo, hanno cominciato ad apprezzare ormai con costanza i vini rosa che vi si producono. Le due sponde del lago, quella veneta e quella lombarda, sono un po' come due metà dello stesso cielo da questo punto di vista. Vitigni diversi ma vini con stili a tratti simili, a cominciare dal colore.

Quel rosa tenue che sembra così moderno, qui, in realtà, è tipico delle produzioni vitivinicole fin dall'epoca dei romani. Verrebbe da dire, senza voler sembrare troppo campanilisti, che il rosa "alla provenzale" in realtà è stato inventato sul Garda, quando gli antichi Romani introdussero la vinificazione con il torchio, che permetteva un passaggio veloce sulle bucce. Buce di uve rosse dal contenuto in antociani comunque contenuto, parliamo di Corvina veronese soprattutto (ma anche Corvinone, Rondinella, Molinara) per il Chiaretto di Bardolino e di Gropello Gentile in particolare (insieme a Barbera, Marzemino e Sangiovese) per il Valtènesi.

Ma non è solo il colore che contraddistingue questi vini, l'identità organolettica delle due produzioni si basa su sentori fruttati freschi e note agrumate che spesso rientrano anche al palato, una sapidità sferzante che invita alla beva, una capacità di invecchiamento che si comincia a sperimentare con convinzione.

Vini affatto semplici, se con l'eccezione si intende qualcosa di banale, ma anzi capaci di esprimersi in contesti diversi. Dalle versioni per l'aperitivo leggero a quelle più gastronomiche, scegliendo sempre con cura però l'abbinamento giusto per un'esperienza di alto livello, che non ha nulla da invidiare ad altre tipologie di vino.

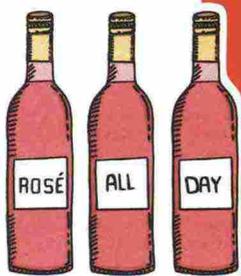
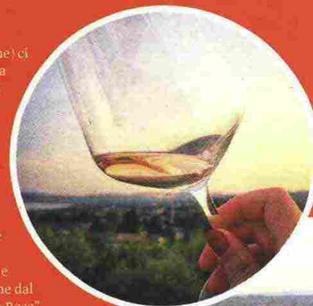
Un pasto accompagnato da questi vini diventa anche divertente, potendo spaziare dal locale all'internazionale, unendo profumi dei territori lacustri italiani con quelli di luoghi lontanissimi. Per cominciare potremmo partire da un originale "mare e lago" rappresentato da un "Carpaccio di baccala con riduzione di frutti rossi" abbinato al Valtènesi "Stilrose" di Santa Margherita e dai "Filetti di Lavarello marinati con aceto balsamico Sherry P.X. reserve e pesto di nocciole" abbinati al Chiaretto di Bardolino "San Leone" di Seiterre. Il profumo di frutti rossi che accompagna il baccala troverà degna risposta nello Stilrose, capace di non prevaricare il gusto del

pesce, mentre il Lavarello (o Coregone) ci riporta sulle sponde del lago di Garda per un abbinamento territoriale con il finale sapido del vino di Seiterre.

Il primo, per dare anche conto della versatilità di questi vini, siamo andati a cercarlo nella tradizione contadina e soprattutto nella stagionalità, siamo ormai alla fine della primavera ma è ancora possibile realizzare delle "Tagliatelle con menta, fave e guanciale" che rappresentano un piatto profumato e ricco di sapori, sposato alla perfezione dal Chiaretto di Bardolino "Campo delle Rose" di Tinazzi, che può vantare anche una spiccata acidità, elemento rinfrescante necessario a contrastare la tendenza dolce della pasta e la parte grassa del guanciale.

Il pesce continua ad essere comunque l'elemento più adatto per questo tipo di vini rosa, sempre delicati e dalle notevoli capacità gastronomiche. Arriviamo dunque ancora al mare, con una "Spigola con riduzione di ciliegie e timo", pesce non allevato ovviamente, che vede arricchire i profumi iodati con note fruttate e vegetali, le stesse che ritroviamo soffusamente nel "Marco Polo", il Riviera del Garda Classico Doc Chiaretto di Seiterre, che tuttavia ha dalla sua una grande sapidità, capace di affrontare a viso aperto la spigola e, volendo, anche piatti ancor più strutturati.

Infine, volando con la fantasia o semplicemente pensando ad una novità da provare, abbiamo lasciato per ultimo un abbinamento internazionale, con il classico piatto unico orientale. Parliamo del "Curry Verde Thailandese", nel nostro caso con i gamberi insieme al riso, abbinato al "Roseri" di Cà Maiol, un Valtènesi Riviera del Garda Classico Doc Chiaretto capace di esprimere al naso originali note di erbe aromatiche. Al palato stuzzica la beva sia in contesti leggeri sia, appunto, con imprevedibili e coraggiosi sidi con tradizioni culinarie lontane.



PROGETTOROSA IL TERZO COLORE DEL VINO

IL CORRIERE VINICOLO N. 22
21 Giugno 2021 51

CÀ MAIOL WWW.CAMAIOI.IT

"ROSERI" VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC CHIARETTO 2020



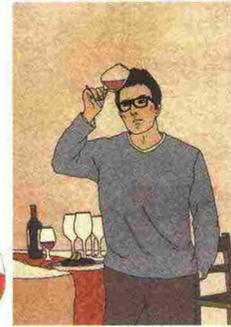
Da oltre 50 anni Cà Maiol è impegnata nella produzione di vini di qualità sulle sponde bresciane del Lago di Garda e il Chiaretto "Roseri" è sicuramente uno fra i più rappresentativi dello stile aziendale, dedicato alla proposta di vini originali, articolati e di personalità. I vigneti si trovano nel cuore della Valtènesi, sui primi contrafforti collinari nel comune di Polpenazze, con splendida esposizione a sud-est, ideale per scaldare le viti ai primi raggi del sole. Le viti di veneranda età di Groppello (in prevalenza), Marzemino, Barbera, Sangiovese e Rebo donano al momento della vendemmia frutti succosi e fragranti che, appena giunti in cantina, vengono sottoposti a pressatura con breve macerazione del mosto sulle bucce, a cui segue fermentazione alcolica a temperatura controllata e un periodo di sosta del vino sui lieviti sino all'imbottigliamento. All'assaggio, il colore rosa tenue fa da preludio ad intriganti profumi di fiori e frutti rossi con accenni mediterranei di erbe officinali e zenzero. Al palato si distende con grazia e freschezza invitando al matrimonio con i momenti gioiosi dell'aperitivo e con abbinamenti curiosi come le preparazioni della cucina orientale.

SANTA MARGHERITA WWW.SANTAMARGHERITA.COM

"STILROSE" VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC CHIARETTO 2020



Questo Chiaretto è l'ultima novità lanciata da Santa Margherita per abbracciare i nuovi trend di consumo, in particolare delle nuove generazioni di wine lovers. Comprensibile quindi l'impegno e l'attenzione profusi per esaltare al massimo sia l'aspetto formale, con un packaging fresco e accattivante, che quello sostanziale del contenuto. Peculiare, infatti, la bottiglia "bordolese imperiale bassa" in cui viene proposto, emozionante l'etichetta baroccheggiante dai gioiosi motivi floreali a richiamare sia il bouquet caratterizzato da fragranze floreali di rosa canina, fruttate di arancia e fragoline di bosco e a cenni di zenzero, che l'espressione gustativa elegante e al tempo stesso vibrante di gaudente sapidità. Partendo dal classico blend di uve della Valtènesi, in cui prevale il Groppello e a seguire Marzemino, Barbera e Sangiovese, viene ottenuto con breve macerazione (8-10 ore) del mosto con le bucce, cui segue fermentazione "in bianco" in acciaio a bassa temperatura. Ideale come aperitivo, ben si abbina ai più creativi accostamenti cromatici, come preparazioni con gamberetti o salmone, o situazioni "irliche" di tramonti e cene romantiche.



SEITERRE WWW.SEITERRE.COM

"SAN LEONE" BARDOLINO CHIARETTO DOC



Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto da vitigni autoctoni come Corvina, Rondinella e Molinara vinificati in "rosa". Chiamato anche "il vino di una notte" perché le bucce necessitano di stare a contatto con il mosto alcune ore in base alla stagione, successivamente l'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per circa 2 mesi. Ne deriva un vino fresco, vivace e di buona struttura, fine e armonico. Si presenta di colore rosato. Al naso esprime note floreali di fiori bianchi e frutta fresca, con sentori di pompelmo rosa e glicine. In bocca si percepisce una sensazione fresca, con un finale abbastanza sapido. Perfetto a tutto pasto, si sposa con pietanze di mare e lago, con primi piatti e grigliate di pesce. Da provare con la pizza. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

"MARCO POLO" RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC CHIARETTO



Tipico prodotto del Lago di Garda nasce in un suolo morenico, presso la Tenuta Fantona. Ottenuto da vitigni come Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese vinificati in "rosa". Le bucce necessitano di stare a contatto con il mosto alcune ore in base alla stagione, successivamente l'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento breve in acciaio sui propri lieviti e poi in bottiglia per circa 1 mese. Ne deriva un vino fresco, vivace e di buona struttura, fine e armonico. Si presenta di colore rosa corallo. Al naso esprime note floreali di primula e viola, con dolci note fruttate di lampone e glicine. In bocca si percepisce una sensazione fresca, equilibrata e succosa, dotato di una persistente sapidità. Complesso e armonico. Perfetto a tutto pasto, si sposa perfettamente con gnocchi ai gamberi rosa e zucchini. Ideale con zuppe di pesce. Da provare con vitello tonnato. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

TINAZZI WWW.TINAZZI.IT

CA' DE' ROCCHI "CAMPO DELLE ROSE" BARDOLINO CHIARETTO DOP 2020

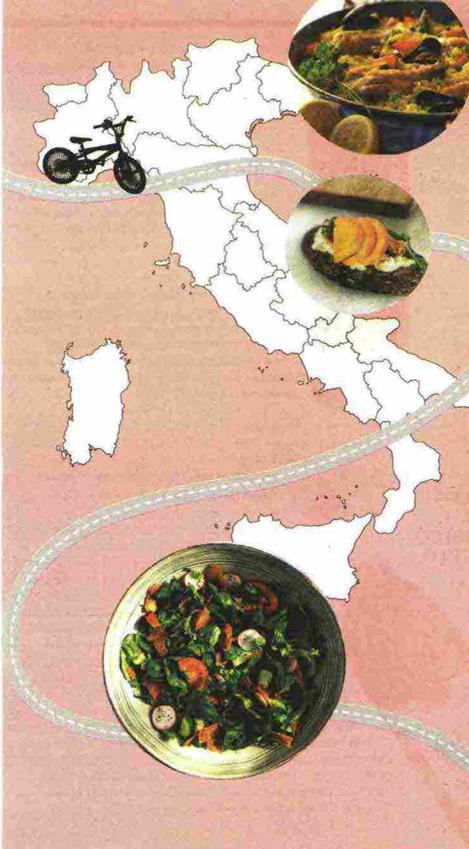


Il nome Campo delle Rose fa riferimento ai meravigliosi fiori della Tenuta Valleselle, di proprietà della famiglia Tinazzi, sulle magnifiche colline di Bardolino. Da qui provengono le uve di questo vino - Corvina, Rondinella e Molinara -, che vengono raccolte a mano a metà settembre. Segue l'immediata pressatura soffice, con la quale si ottiene il colore rosa perlato tenue, l'avvio della fermentazione a temperatura controllata (14-16 °C) per circa 10/15 giorni, e l'affinamento in acciaio. Al naso presenta intensi aromi di ciliegia e marasca, seguiti da accenni floreali, che rendono questo vino particolarmente fresco ed elegante. Dal sapore equilibrato e dalla buona sapidità al palato (alcol: 12,5%), è particolarmente indicato con antipasti leggeri, pesce, carni bianche, risotti di mare e paste estive. Si abbina perfettamente anche a piatti più importanti e saporiti grazie all'ottima acidità. È un vino da bersi giovane alla temperatura di 9-10 °C, per gustarne appieno la freschezza.

PROGETTOROSA IL TERZO COLORE DEL VINO



L'Italia in Rosa tra vitigni e territori, con una chicca dalla Provenza



Parlando di Italia in Rosa viene subito da pensare al ciclismo, a quel "Giro" che spesso parte - negli ultimi anni - dall'estero. Bene, facciamo la stessa scelta per raccontare questi vini che arrivano da zone e da vitigni diversi del nostro Paese, iniziando dall'unico che è vicino ma non italiano.

"By Ott" è un Côte de Provence di Domaines Ott, una delle aziende storiche della zona e la prima a credere davvero nelle potenzialità dei rosati della regione. Grenache per il 60%, poi Cinsault, Syrah e Mourvèdre, tutti provenienti da appezzamenti antichi. Una complessità che si rivela in un naso ricco di frutta anche esotica e sensazioni agrumate che tornano anche in retroflessiva, la spiccata acidità riesce a sostenere il confronto anche con un pesce importante come nel caso del "Rombo al forno con salsa di frutti di mare".

Come proseguire un giro fatto di tante regioni, tanti vitigni e tanti gusti diversi? Ci affidiamo ai piatti, lasciando che sia la sequenza di questi ultimi a guidarci, per quanto difficile possa essere.

Per esempio come apertura potremmo gustare, in vista dell'estate, un piatto freddo come la "Zuppa di barbabietola rossa con topioca e caprino" abbinata al "Tinchitè" Rosé Terre Siciliane Igt di Feudo Arancio. Il Nero d'Avola qui si esprime su colori e note aromatiche di grande fascino, dal geranio al melograno, che sposano alla perfezione la barbabietola, mentre il gusto pieno e la vivacità di questo vino da bere giovane collaborano a contrastare la dolcezza della zucca e a rinforzare il gusto del caprino.

A salire, rimanendo su piatti da aperitivo o antipasto, voliamo al Nord per il Pinot Grigio Ramato Friuli Doc di Attems. Un vino originale e affascinante, frutto di una leggera macerazione sulle bucce, con un'espressione minerale al palato e sensazioni floreali e fruttate al naso. Le stesse che ritroviamo nel "Pane bruscato con pesca, mozzarella e prosciutto crudo", piatto capace di unire morbidezza e croccantezza, l'amaricante e il dolce, senza dimenticare la sapidità, per una complessità fresca e leggera e un tocco di classe dato dalla pesca, che ritroviamo tra i profumi tipici del vino.

Con il "Mofete" Etna Doc rosato di Palmento Costanzo, rimando in Sicilia e al ruolo di connessione con il Mediterraneo dell'isola, anche se siamo sul vulcano in questo caso. Su un'altra sponda si affaccia il Paese del nostro abbinamento, dove si prepara il Fattoush, ovvero la tipica "Insalata libanese" a base di tante verdure diverse, erbe aromatiche e pane croccante. La freschezza è l'elemento dominante mentre il pane aggiunge quella struttura sufficiente ad equilibrare l'accompagnamento con il vino, i profumi del piattoso affiancano a quelli di macchia mediterranea di questo vino prodotto con uve Nerello Mascalese a 700 metri di altitudine.

Rimaniamo al Sud per un incrocio di sapori e territori, la "Pappa al pomodoro con burattina e basilico" richiama nel nome la Toscana ma per gli ingredienti sono tutti pugliesi, come "Idea - Rosa di Primitivo" di Varvaglione 1921. Le note balsamiche e fruttate di questo rosato rispondono in modo splendido ai profumi del piatto, mentre il finale salino è la giusta e corretta chiusura di un piatto che ricorda l'estate fatta di sole, mare e vento che sono il simbolo della Puglia ma anche di chi ama fare vino in certi luoghi.

La Toscana evocata dal piatto precedente torna nel Toscana Igt Rosato "Ale" di Frescobaldi, un vino elegante che unisce territori e uve anche molto diverse, innanzitutto usando un vitigno rosso, il Syrah, e un bianco, il Vermentino. Gli stessi colori di un piatto come gli "Gnocchi di patate con pomodoro del Piennolo e ragù di Persico Reale" con

il quale ci piace abbinarlo, per sfruttare appieno l'eleganza espressa da cibo e vino, ma anche la complessità di sapori e profumi così diversi provenienti da terra (patate e pomodoro) e acqua (Persico Reale).

Ancora unione di gusti e provenienze diverse per la "Paella Valenciana" scelta per sposare il "Rose di Ciolla" di Ronchi di Ciolla, una Venezia Giulia Igt da uve Refosco dal Peduncolo Rosso. La scelta della famiglia Rapuzzi in questo caso è quella di un piccolo gioiello, capace di esprimersi con sentori floreali, fruttati ma anche speziati, andando quindi a intercettare egregiamente i profumi di un piatto ricco ma armonico. Allo stesso tempo la bevibilità di questo vino rosato fa da contraltare con il consumo gioioso e solitamente conviviale della Paella.

Per l'uvaggio di "Y" il rosato Trevenzese Igt di Pasqua Cantine e Vigneti - composto da Corvina, Trebbiano di Lugana e Carmentè - serviva lasciare spazio alla fantasia, unire concetti come quelli di complessità, delicatezza, cremosità... La scelta è ricaduta su un "Risotto zafferano e bocconcini del prete glassati", un piatto difficile anche da immaginare, ma utile a rispondere colpo su colpo a un vino così affascinante, arricchito anche da alcuni passaggi in legno che completano la creazione di una bottiglia dalla grande personalità.

Il Lazio rosa si presenta allegro e brioso, con il "Donna Circe" di Cantina Villa Gianna che è un Igt Lazio Vivace da uve Merlot e Sangiovese. Il Circeo, cui è dedicato il vino, è un promontorio tra i più belli in Italia, tuffandosi nel Mare Tirreno, ci porta in tavola un "Polpo alla Galiziana con paprika dolce". L'unione con questo piatto si concretizza nell'idea di un mare che unisce, lo stesso Circeo è rivolto teoricamente verso la Spagna, e di una convivialità che è quella delle serate tra amici, nelle quali gustare un vino capace di far divertire insieme a un cibo altrettanto giovane e vivace.

Il "Tonno di coniglio" è un piatto piemontese che unisce materia prima di terra e lavorazione di mare, una mescolanza di emozioni che poche regioni possono esprimere, una di queste è la Puglia e in particolare la zona di Castel del Monte, da dove arriva il "Pungitosa" di Rivera. Un rosato da uve praticamente dedicate a queste produzioni, il Disciplinare recita "Castel del Monte Bombino nero Docg", e proprio da queste alture e da questa uva arriva un vino che nei profumi e nel gusto, con una acidità delicata e un bel finale succoso, sposa perfettamente la delicatezza della carne di coniglio e i profumi sprigionati dalla particolare e gustosa lavorazione in barattolo.

Per il finale di questo giro rosa ci siamo tenuti le carni più importanti e pregiate, cominciamo con il "Filetto di maiale brado con riduzione di susina" scelto per accompagnare il "Castel Firmian", il Trentino Doc rosato da uve Lagrein di Mezzacorona. Le sfumature violacee di questo vino, dal colore brillante, richiamano nella mente la susina che troviamo poi, in riduzione, nel piatto, mentre la spiccata acidità con il leggero apporto tannico fanno da contraltare ad una carne saporita ma magra di una tipologia particolarmente saporida di maiale.

Una storia ricca di rimandi, geografici e culturali, come quella di "Aka", il Salento Igp Rosato di Produttori di Manduria, andrebbe raccontata per ore. Qui ci limitiamo a immaginare, per questo vino rosa dal colore intenso come quello del corallo, un abbinamento altrettanto vivido, con sapori e profumi netti. Una "Insalata di quaglia e aceto di lampone" rappresenta forse la scelta meno scontata ma più intrigante per ricordare i profumi di frutta rossa e le freschezze del vino, confermando come sia la scelta delle materie prime - soprattutto in enogastronomia - il fondamento di qualsiasi prodotto di qualità.

ATTEMS WWW.ATTEMS.IT

"ATTEMS" PINOT GRIGIO RAMATO FRIULI DOC 2020



Vino e territorio: un binomio indissolubile che Attems, sinonimo di viticoltura in Friuli, sa esprimere nel segno della qualità e della tipicità, creando in Collio vini autentici capaci di raccontare nel bicchiere le caratteristiche e la magia di una terra unica. Estesa per 79 ettari (di cui 44 vitati), Attems si trova nel comprensorio del Collio Goriziano. Il Pinot Grigio Ramato riprende la tradizione della Repubblica di Venezia: con il termine "ramato", infatti, negli antichi documenti commerciali si trova indicato questo particolare vino. In fase di vinificazione il mosto resta 24 ore a contatto con le bucce e si impregna di una sfumatura rosata particolarmente seducente. L'etichetta esalta la nuance rosé e racconta, come in un'illustrazione surreale, gli elementi paesaggistici che caratterizzano il territorio friulano, dalle Prealpi Giulie al vicino Mare Adriatico. Un'immagine fortemente evocativa che riassume la poesia di una terra generosa, ricca di luce, colori e profumi da ritrovare in un bicchiere di Pinot Grigio Ramato sorseggiato nella magia di un tramonto. Nel bicchiere presenta una bella sfumatura rosata che richiama alla mente la Rosa di Gorizia. Il suo bouquet è espressivo e fruttato, con intensi profumi di fiori di tiglio, pesca e agrumi e una leggera percezione di lampone. Al palato è avvolgente, con una delicata mineralità e un finale lungo e sapido che lascia un piacevole retrogusto di gelso e frutto della passione. Grazie al perfetto equilibrio tra acidità e corpo, è ottimo come aperitivo e per accompagnare piatti di pesce.

CANTINA VILLA GIANNA WWW.CANTINAVILLAGIANNA.IT

"DONNA CIRCE" VIVACE ROSÉ IGP LAZIO



La Cantina Villa Gianna nasce il 24 luglio 1994 e quest'anno compie 27 anni. Donna Circe Vivace Rosé prende il nome dall'isola di Eea dimora della leggendaria "maga Circe", attuale promontorio del Circeo nella città di Sabaudia. Questo vino rosé è vivace, ideale per aperitivi, antipasti e piatti leggeri di pesce, tiella gaetana al polpo e pizza marinara. Colore rosato brillante, profumo fine, sapore delicato e vivace.
Denominazione: Lazio rosato vivace Igp
Vitigni: Merlot e Sangiovese
Suolo: pianeggiante limo sabbioso
Distanza dal mare: 7 km
Allevamento: filare a cordone speronato da 4.100 piante per ha
Epoca di raccolta: seconda decade di settembre
Alcol: 11,5%
Vinificazione: ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve rosse con breve macerazione delle bucce con il mosto a temperatura controllata, illimpidimento e successiva presa di spuma con rifermentazione in autoclave con metodo Charmat per circa un mese.
La Cantina Villa Gianna racconta una storia di terra e di vite della famiglia Giannini, pioniera della viticoltura pontina da tre generazioni. info@cantinavillagianna.it

PROGETTOROSA IL TERZO COLORE DEL VINO

IL CORRIERE VINICOLO N. 22
21 Giugno 2021 | 53

DOMAINES OTT

(DISTRIBUITO DA SAGNA SPA DAL 1928) WWW.SAGNA.IT

"BY OTT" 2020 CÔTES DE PROVENCE



Fondata nel 1896 da Marcel Ott, agronomo alsaziano, fece subito parlare di sé per la ricerca delle varietà nobili dei vitigni tipici della zona, di cui si stava perdendo traccia. È del 1930 il disegno di René Ott dell'attuale ed iconica bottiglia "provenzale", incontrando subito i favori della miglior ristorazione francese e internazionale. Di proprietà della Maison Louis Roederer dal 2004, oggi i cugini Christian e Jean-François Ott, gestiscono con passione le tenute: Château de Selle, Clos Mireille e Château Romassan. By Ott 2020 nasce dalla selezione e vinificazione parcellare degli appezzamenti antichi, caratterizzati da un misto di scisti ed argille e dall'assenza di calcare presenti nelle diverse proprietà. Alla selezione segue la ricerca dell'equilibrio; questo assemblaggio di Grenache 60%, Cinsault 28%, Syrah 8% e Mourvèdre 4% affina in solo acciaio e restituisce nel bicchiere un colore rosa pesca molto brillante; il naso unisce aromi di pesca bianca, frutti esotici e vaniglia. Al palato rivela sensazioni citrine e speziate. La bocca è ampia e si accompagna a una freschezza piacevole che prolunga la persistenza al palato per offrire un finale che richiama gli agrumi e i frutti freschi.

FEUDO ARANCIO

WWW.FEUDOARANCIO.IT

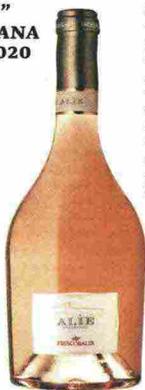
"TINCHITÈ" ROSÉ TERRE SICILIANE IGT



Coltivato nelle terre rosse del Ragusano, il Nero d'Avola si adatta alla produzione di vini rossi di una sfaccettatura unica e diversa dal resto della Sicilia, con intensità colorante non elevata, tipica di un vino rosso giovane. Quest'uva regala un vino che si distingue per la prorompente vivacità. Il colore cerasuolo caldo, con spiccate note rubine e violacee. Al naso esprime un arcobaleno di profumi floreali e freschi come il geranio e i piccoli frutti come lampone, mora, fragolina selvatica, ribes rosso e melograno. Grande versatilità negli abbinamenti gastronomici, dai salumi ai formaggi freschi, dalla pizza ai piatti di pesce più saporiti. Da bere giovane, quando esprime ancora tutta la fragrante piacevolezza delle sue note fruttate. Grado alcolico 12%.

FRESCOBALDI WWW.FRESCOBALDI.COM

"ALIE" TOSCANA IGT 2020



Frescobaldi incarna l'essenza della Toscana, la straordinaria vocazione per la viticoltura e la varietà dei territori. La sua unicità nasce proprio dalla rappresentazione di questa diversità, dalle sue sette Tenute e dai vini che esprimono un caleidoscopio di aromi e sensazioni, figlie delle caratteristiche di ogni singolo terroir. Tenuta Ammiraglia rappresenta una realtà produttiva integrata perfettamente con l'ambiente circostante. Qui i vigneti dipingono suggestive geometrie sulle colline fino a lambire la vicina costa tirrenica e la quantità di sole e di luce raggiunge livelli altissimi, integrandosi con le brezze marine e creando condizioni particolarmente favorevoli. Alie, un elegante Rosé dal colore chiaro, puro, con tenui riflessi rubino. Un raffinato equilibrio tra Syrah e Vermentino, che trovano nella vicinanza con il mare la loro massima espressione. Alla vista presenta un invitante color pesca, con un'unghia rosè. Profumi di ciliegia e fragola di bosco catturano subito l'attenzione, seguono al naso fiori di campo, iris e una piacevole sensazione di crosta di pane. Aromi di fiori bianchi, fragoline di bosco e bucce di agrumi si fondono in una struttura delicata con punte di mineralità tipiche del territorio, che donano un lungo e ricco finale. Colpisce al palato per la freschezza ed il finale vivace di agrumi. Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia.

MEZZACORONA WWW.MEZZACORONA.IT

"CASTEL FIRMIAN" LAGREIN ROSATO TRENTINO DOC



Vitigno tipico del Trentino-Alto Adige, è coltivato dai soci Mezzacorona nella incantevole Piana Rotaliana, dove esprime al meglio le sue straordinarie potenzialità. Vinificato in modo particolare, dà vita ad un vino fresco e suadente. La vinificazione avviene con leggera macerazione pre-fermentativa sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata (18°C). Questo vino presenta un colore rosato brillante con sfumature leggermente violacee. Il profumo svela note di frutta fresca come ciliegia, amarena, lampone, con leggeri sentori di bacche e susine rosse. Al palato offre un'acidità vibrante e un finale persistente e piacevole. Ottimo come aperitivo, si accompagna con antipasti, primi piatti leggeri e carni magre. Grado alcolico 12%.

PALMENTO COSTANZO

WWW.PALMENTOCOSTANZO.COM

"MOFETE" ROSATO ETNA DOC



Il Mofete Rosato Etna Doc è un rosato dal profilo fresco e sapido, che nasce da una selezione di uve Nerello Mascalese coltivate ad alberello su terreni composti prevalentemente di sabbie vulcaniche, sassi e rocce e effusive. Le vigne, che circondano un vecchio palmento etneo, sono coltivate sul versante nord dell'Etna a un'altitudine di circa 700 metri sopra il livello del mare, che garantisce maturazioni lente e una particolare eleganza degli aromi. La vendemmia avviene manualmente a metà settembre, quando gli acini hanno ancora un livello zuccherino basso. Al termine della vendemmia, i migliori grappoli sono pressati in modo soffice dopo una breve macerazione di 8 ore prefermentativa a freddo sulle bucce. Il mosto viene quindi vinificato in bianco in serbatoi d'acciaio inox. Prima dell'imbottigliamento, il vino matura per 4 mesi in vasche d'acciaio inox in contatto con le fecce fini. Nel calice si presenta di colore rosa tenue con luminosi riflessi ramati. All'olfatto ha un elegante bouquet di fragolina di bosco, violetta, frutti di bosco, melograno e sfumature di erbe aromatiche della macchia mediterranea. In bocca ha una piacevole mineralità, freschezza e persistenza.

RIVERA WWW.RIVERA.IT

"PUNGIROSA" CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO DOCG



Il Bombino nero la varietà a bacca nera più tipica delle colline rocciose della zona Doc Castel del Monte nel centro nord della Puglia, è un vitigno particolarmente adatto alla produzione di vini rosati, tanto da essere utilizzato solo per questa tipologia di vino. I suoi grappoli infatti maturano tardivamente e in maniera non uniforme lasciando alcuni acini semi-acerbi e mantenendo un basso grado zuccherino/alcolico e una elevata acidità, oltre ad avere buccia sottile e povera di tannini e sostanze coloranti. Nel complesso un vitigno fortemente legato al suo territorio e a una tipologia di vino tanto da avere meritato l'elevazione a specifica Docg. La Rivera ha voluto esaltare, attraverso la tradizionale vinificazione in rosa attuata con tecnologie moderne, queste caratteristiche peculiari della varietà. Il risultato è il Pungiroso Castel del Monte Bombino Nero Docg, un vino fresco e sapido, con un frutto vivo ben sostenuto e un gusto morbido e molto delicato. Il Pungiroso vanta un colore rosa buccia di cipolla con riflessi violacei, bouquet delicato e pulito con note di rosa canina, ciliegia e salvia, palato fresco e morbido ben bilanciato da una delicata acidità, finale lungo e succoso. Piacevole da bere come aperitivo. Si accompagna perfettamente ad antipasti di mare, a minestre leggere, pesce al forno e a carni bianche. Ideale servito ad una temperatura di 10-12° C.

PASQUA VIGNETI E CANTINE WWW.PASQUA.IT

"Y" ROSÉ TREVENEZIE IGT 2020



Un'identità e uno stile di vinificazione che trovano rappresentazione anche nella scelta grafica e simbolica. Pasqua Vigneti e Cantine sceglie Y come nome del suo nuovo Rosé Trevenezie Igt, in cui elementi divergenti (complessità e freschezza, struttura e delicatezza, note fruttate e cremosità al palato) convergono per trovare equilibrio nel blend, Corvina. Trebbiano di Lugana e Carmenère. Tre varietà con caratteristiche molto differenti, tre mondi in perfetto equilibrio. Il segno Y è quindi la perfetta rappresentazione simbolica della personalità e dello stile di vinificazione di questo vino. Tre sono le parti che compongono il segno Y, tre sono le varietà del blend. L'equilibrio che si raggiunge nel centro della lettera Y rappresenta il momento di massima espressione del vino. Y nasce in parte dalla vinificazione con spremitura soffice delle uve a bacca rossa, in parte da una leggera macerazione delle bucce a bacca bianca per 8/10 ore. Il 10% del blend termina la fermentazione alcolica in tonneau di rovere francesi nuove, di media tostatura. Della restante parte, il 30% matura per circa 4 mesi in barriques e tonneau di rovere francese di secondo passaggio, tostatura media.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PROGETTOROSA IL TERZO COLORE DEL VINO

➔ segue da pag. 53

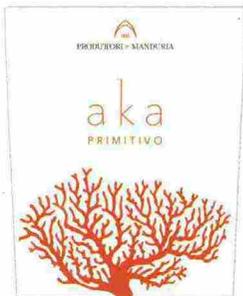
L'Italia in Rosa tra vitigni e territori, con una chicca dalla Provenza

PRODUTTORI DI MANDURIA WWW.PRODUTTORIVINIMANDURIA.IT

"AKA", SALENTO IGP ROSATO PRIMITIVO 100%

Affinamento per 3 mesi in serbatoi d'acciaio. All'olfatto diffonde aromi fragranti di mela rossa, fragolina e lamponi, al palato si presenta fresco e sapido con una chiusura fruttata. La sua presentazione, meno di 4 anni fa, e ha subito conquistato tutti.

"Etichetta d'Oro - Categoria Vini Rosati" del Concorso Packaging Vinality 2018. In etichetta il corallo, ad enfatizzare uno degli elementi maggiormente caratterizzanti questo vino rosato, ovvero l'intensa e brillante colorazione, non così comune per la categoria in senso lato, ma al contempo tipica per via del vitigno utilizzato, la scelta del nome Aka: letteralmente "rosso" in giapponese, nome volgare del *Corallium Japonicum*, uno dei coralli più rossi e costosi al mondo, proveniente dal Giappone, come facilmente intuibile dal suo nome scientifico. Oltre agli evidenti aspetti cromatici, a rafforzare il metaforico legame fra il nome del vino e del vitigno, interviene anche un aspetto tecnico: in entrambi i casi la lavorazione è resa particolarmente ostica dalle peculiari caratteristiche della materia prima (altamente vitreo ed imperfetto il primo, intensamente colorato l'acino del secondo), in entrambi i casi rendendo quindi il prodotto non comune e prezioso.



RONCHI DI CIALLA (DISTRIBUITO DA SAGNA SPA DAL 1928) WWW.SAGNA.IT

"ROSEDCIALLA" IGT 2019

A questa azienda familiare, ancora oggi gestita dalla seconda generazione dei Rapuzzi, Ivan e Pierpaolo, si deve la riscoperta del vitigno autoctono friulano Schioppettino. Il parco vigna si sviluppa tutto intorno alla cantina, nel comune di Prepetto, alternando boschi ai filari. Ronchi di Cialla, circondata da una ricca biodiversità, è stata tra le prime ad adottare un'agricoltura integrata a bassissimo impatto ambientale, con la convinzione che il vino sia un prodotto della terra, figlio diretto di una trasformazione naturale, che non necessita interventi e manipolazioni esterne. L'azienda produce interamente ed esclusivamente nella denominazione Friuli Colli Orientali solo varietà indigene (Ribolla, Friulano, Refosco, Verduzzo e Pignolo) esaltando con successo la loro grande capacità di invecchiamento. In questa versione rosata 100% Refosco dal Peduncolo Rosso, le uve si raccolgono dalla vigna Cernetig di quasi un ettaro a 200-230 metri s.l.m. Si tratta di un vino-boutique che, dopo una macerazione sulle bucce per 4/5 ore e una pressatura molto soffice, fermenta in acciaio a temperatura controllata. Dopo un periodo a contatto con le fecce fini di 4 mesi il vino risulta di colore rosa cipria brillante. Al naso richiama freschi e fruttati sentori di piccoli frutti rossi su un fondo finemente speziato. Al palato è fresco e persistente completato da note agrumate e minerali.



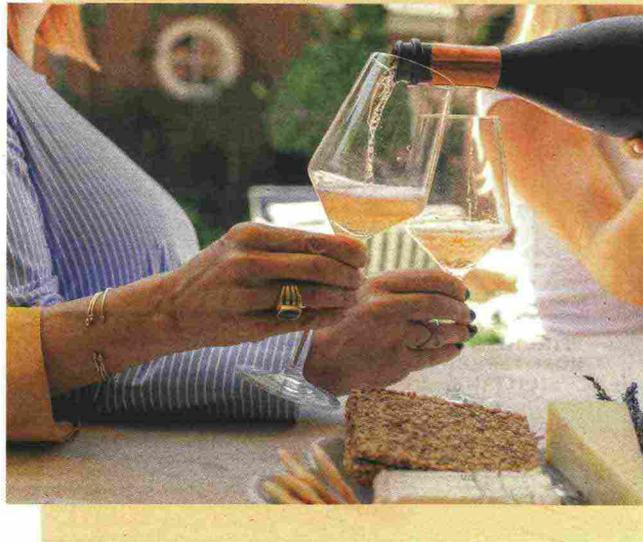
VARVAGLIONE 1921 WWW.VARVAGLIONE.COM

"IDEA" ROSA DI PRIMITIVO

Quanto può essere potente un'idea? Quanta storia è racchiusa in un'idea? E quanta passione? I grandi cambiamenti, nel mondo, partono sempre da un'idea. L'idea è sfida, è racconto, è un punto di vista, è territorio, è futuro. Idea è uno dei nuovi vini di Varvaglione 1921, un rosato da uve di Primitivo di Manduria, coltivate nel territorio, una celebrazione dell'eclettismo di un vitigno identificativo di una terra che riesce ad essere volano di un viaggio declinato e pensato per essere la colonna sensoriale dell'esperienza con il vino. Idea è un vino rosato, e questa volta il vino è puro racconto che parla di Taranto, della Puglia, del Sud Italia e di tutti i Sud del mondo in cui l'asse mare-sole-vento, elementi essenziali per conferire a un vino caratteristiche organolettiche riconoscibili, è l'elemento di connessione al di là delle barriere territoriali e culturali, ma anche l'immagine illustrata sull'etichetta che già al primo sguardo geolocalizza l'appassionato wine-lover in un ambiente confortevole, che ha il sapore di relax, di piacere puro, di freschezza e di felicità. Idea è un rosato che profuma di frutti rossi e anguria, arricchito da una bella nota balsamica di mentuccia, dal sorso pieno e fresco, con un piacevole finale salino.



Bollicine da tutta Italia per piatti da tutto il mondo



CONTE COLLALTO WWW.CANTINE-COLLALTO.IT

"VIOLETTE" INCROCIO MANZONI MOSCATO 13.0.25 ROSÉ

La storia dell'azienda agricola Conte Collalto è una storia antica che risale al 958, quando l'antenato Rambaldo ricevette in dono queste terre da re Berengario. La famiglia Collalto è da sempre molto legata al suo territorio, che ha preservato intatto nei secoli. Oggi, alla guida dell'azienda, c'è la Principessa Isabella Collalto de Cròy che, con una sensibilità tutta femminile e una forte attenzione alla sostenibilità ambientale, ha preservato varietà speciali come gli Incroci Manzoni. Da uno di questi vitigni, creati negli anni '20 dal professor Luigi Manzoni nei vigneti della famiglia Collalto, nasce uno spumante rosato originale, il Violette, dedicato alla figlia Violette, è uno spumante extra dry ottenuto da uve di Manzoni Moscato 13.0.25, lasciate a macerare per circa 30 ore per ottenere un delicato color rosa peonia. La spumantizzazione avviene direttamente da mosto per enfatizzare i tipici profumi di rosa, fiori di tiglio e frutti rossi di bosco. Il risultato è uno spumante extra dry delicato, abboccato, perfetto abbinamento dagli antipasti alle minestre della tradizione e ai piatti leggeri di carne, perfetto con il salmone. Ottimo anche come momento d'aperitivo. Servire a 6-8°C.



DUCA DI SALAPARUTA WWW.DUCA.IT

"DUCA" ROSÉ

Nuovo arrivato tra le bollicine Duca di Salaparuta Duca Rosé è prodotto con metodo "Charmat" lungo da sole uve Frappato allevate nel cuore della Sicilia, a 200 metri sul livello del mare, in territori dove le estati sono calde e molto ventilate. Questo vino fresco e dai profumi delicati nasce da una breve macerazione a freddo delle uve e una successiva pressatura soffice delle stesse, seguite da una decantazione statica a freddo e fermentazione alcolica a temperatura controllata. Le vivaci bollicine di Duca Rosé sono perfette da assaporare durante un aperitivo con gli amici o anche a tutto pasto, senza distinzione, grazie ai leggeri sentori fruttati che anticipano un palato gradevolmente sapido e persistente. Il design dell'etichetta, che ne racconta lo spirito mediterraneo e conviviale, e la personalità fresca e immediata, il moderato grado alcolico e la grande versatilità, rendono Duca Rosé ideale per un pubblico giovane che cerca brio sia nel calice sia nell'estetica del vino, senza rinunciare alla qualità.



PROGETTOROSA

IL TERZO COLORE DEL VINO

IL CORRIERE VINICOLO N. 22
21 Giugno 2021 55

Nella teoria degli abbinamenti il vino che più spesso viene definito come adatto, potenzialmente, "a tutto pasto" è lo spumante. In realtà l'acidità e il corpo di questi vini, pur interessanti, a volte non sono sufficienti a sostenere accostamenti con carni di media importanza, mancano di quel supporto tannico che invece è indispensabile se si va su cibi di una certa struttura. Ecco perché il Rosé diventa una categoria di grandissima versatilità nel regno delle bollicine, riuscendo ad apportare quel qualcosa in più per gli abbinamenti ma - allo stesso tempo - in funzione dei vitigni e delle tipologie, riesce ad offrire un approccio leggero e sorridente al consumo di vino.

Tra i vini che abbiamo in carta, uno ci ispira talmente tanta fantasia che lo usiamo addirittura per andare contro (in parte) le regole dell'abbinamento classico, che non prevede appunto di bere vino con la frutta. Ma il "Violette" di Collalto, uno spumante extra dry da uve Manzoni Moscato 13.0.25, con i suoi ampi profumi e la sua morbidezza sembra richiamare con forza la dolcezza delle fragole e delle banane, i profumi del mango e la freschezza dei lamponi. Una "finsalata di frutta con brodo di rosa canina e tiglio" oltre a riempire gli occhi rappresenta un abbinamento insolito, ma divertente, per un momento conviviale o - perché no - molto romantico.

Se mettiamo in campo invece lo stile e il design, insieme all'attenzione per l'ambiente, ecco che il "M-Use" di Cantina Pizzolato ci ricorda l'importanza di pensare in grande. Bottiglia in vetro leggero, nome evocativo che passa dalla bellezza all'uso multiplo - concetto sempre più diffuso nell'ambito della sostenibilità - per arrivare a uno spumante rosé extra dry dagli ampi profumi e dal sorso equilibrato, da abbinare ad un piatto che ha ispirato il design e che, come un grande classico, ritorna sotto forme nuove, il "Cocktail di gamberi e mango". Approccio morbido e lievi parti acide per un aperitivo di classe, che sposa bene la freschezza del "M-Use" e, grazie ai profumi dell'avocado, mantiene in sintonia anche la parte olfattiva.

Se pensiamo alla Sicilia non possiamo non vederla stagliarsi al centro del Mediterraneo, con la sua capacità di unire, anche attraverso l'enogastronomia. Ecco perché per uno spumante come il "Duca" Rosé della cantina Duca di Salaparuta siamo andati alla ricerca di un piatto che ci riporti a quegli antichi scambi di cibi, spezie, merci... I classici "Felfel di ceci", magari a base dei pregiati ceci neri siciliani, possono essere il giusto abbinamento per uno spumante delicato ma dal gusto intenso come questo, realizzato da uve Frappato in purezza e con grande attenzione in cantina. Una bollicina fresca capace di unire persone e occasioni di consumo.

Con il "PerlApp" di Perlage Winery l'abbinamento diventa quasi immediato, c'è della novità e tanto dinamismo nel progetto di questo Spumante Rosé Extra Dry. Bottiglia leggerissima rivestita di uno sleeve rimovibile per facilitare la separazione e il riciclo dei materiali, approccio moderno per un vino che sa comunque colpire per l'eleganza del sorso. Che può sposare quindi un "Tortino di avocado, gamberi e pepe rosa", da mangiare magari in piedi a bordo piscina, con la giusta compagnia, approfondendo l'acidità del vino per smorzare la tendenza dolce dell'avocado.

Dai mari del sud Italia a quelli del nord dell'Alaska, l'abbinamento per lo spumante Brut "Aka Charme" della cantina Produttori di Manduria mette in campo il "merluzzo carbonaro", un pesce che vive nell'Oceano Pacifico e che sta spopolando nelle cucine di alto livello in tutto il mondo. Il rosato brillante e intenso delle bollicine ottenute da uve Primitivo in purezza si sposa quindi con il "Black Cod con emulsione di limone e topinambur". I sentori agrumati smorzano la tendenza dolce del pesce, che tuttavia sposa perfettamente la fragranza di questo spumante del sud, il caldo della Puglia mitiga il freddo delle acque dove vive il merluzzo carbonaro regalando così una esperienza unica.

Santa Margherita con il suo Spumante Rosé Brut riesce nell'impresa di unire uve e territori diversi, dalla Glera di

Valdobbiadene allo Chardonnay della valle dell'Adige per arrivare al Malbec del Veneto Orientale, mettendo in mostra, anche nell'etichetta che richiama i mosaici di San Marco a Venezia, la bellezza di un modo di fare vino. Una attitudine che merita un piatto altrettanto bello e capace di raccontare storie diverse, come il "Riso fritto con tartare di tonno rosso del Mediterraneo", usi orientali e materia prima occidentale, gusto ricco e struttura importante per un piatto che chiede a gran voce uno spumante solido ma denso di sfaccettature.

L'immediatezza di un piatto come le "Pappardelle al basilico con pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto (presidio Slow Food) e ricotta salata" sono una proposta valida per uno spumante altrettanto diretto, franco, senza fronzoli. Il Porta Monticano Rosé di Zardetto è prodotto con uve Raboso veronese in purezza, una scelta diversa dal solito ma molto territoriale, per un vino che grazie alla cremosità e alla leggera parte tannica, tipica dell'uva, sposa egregiamente il mix di gusto e freschezza delle pappardelle e della ricotta salata, senza problemi dovuti all'acidità grazie alla particolare dolcezza di questo pomodoro pugliese. Pinot Nero è sinonimo di eleganza, ecco perché il "Rosénoir", spumante Rosé Millesimato Extra Brut di Sanfeletto, merita un ragionamento approfondito per individuare il giusto abbinamento. Uno Charmat lun-



go che ricorda i piccoli frutti rossi al naso mentre al palato è raffinato ma concreto, capace dunque di sostenere anche della carne di qualità. Il "Polletto di campagna con salsa di spugnole", magari anche nella versione con il Pollo di Bresse, è un piatto che unisce eleganza e ricercatezza, proprio quello che serve per questo vino.

Chiediamo questo intenso viaggio alla scoperta delle capacità di abbinamento degli spumanti rosati con un grande classico come il "Cuvée Imperiale Max Rosé" di Berlucchi, un Franciacorta dalla storia affascinante che unisce l'eleganza dello Chardonnay con la nobiltà del Pinot Nero. E salendo sulla scala della complessità, del vino come del piatto, e della difficoltà di abbinamento, abbiamo scelto una carne pregiata. L'idea è quella di proporre questo Rosé di grande struttura durante una serata importante, accompagnando una preparazione come il "Carpaccio d'anatra affumicata con riduzione di lamponi", equilibrando l'eleganza del gusto e l'intensità dei profumi collegati dai frutti rossi.

GUIDO BERLUCCHI WWW.BERLUCCHI.IT

BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE MAX ROSÉ FRANCIACORTA ROSÉ

Non tutti sanno che Berlucchi Max Rosé nasce nel 1962 ed è il primo Metodo Classico Rosé prodotto in Italia. Come tante delle migliori idee ha origine un po' dal caso, un po' dal genio. Accadde infatti che Guido Berlucchi, grande appassionato di automobili, andasse nel 1962 ad assistere a Monte Carlo al Gran Premio di Monaco insieme ad un suo amico di Milano, l'antiquario Max Imbert. In quell'occasione i due ebbero modo di assaggiare un ottimo Champagne Rosé di cui poi raccontarono entusiasti a Franco Ziliani. L'enologo, elettrizzato dall'idea di una nuova sfida, in quella stessa annata decise di tentare la produzione di un Franciacorta rosato. Il primo. Fu un successo, dedicato proprio all'amico Max che, in parte, ne fu ispiratore. Da allora la produzione di Franciacorta Rosé è un caposaldo del portfolio Berlucchi, che a questa tipologia dedica il 10% della sua produzione. Berlucchi Max Rosé è un Franciacorta fresco, caratterizzato da profumi fragranti di frutti di bosco e fragoline. Un blend di 60% Chardonnay e 40% Pinot Nero affinato almeno 24 mesi in bottiglia dal sapore pieno, vellutato, morbido e piacevolmente abboccato.



PERLAGE WINERY WWW.PERLAGEWINES.COM

"PERLAPP" SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY

PerlApp Rosé è uno spumante biologico e vegano nato da un blend di uve a bacca rossa e bianca. Perlage è sempre alla ricerca di soluzioni nell'ambito della sostenibilità. PerlApp è infatti confezionato in una bottiglia trasparente estremamente leggera, pesa solo 550 g. La sleeve che la ricopre riporta una comoda linguetta con scritto "Remove Here", utile per facilitare la rimozione dalla bottiglia in vetro e agevolare la raccolta differenziata. Con PerlApp Spumante Rosé Extra Dry abbiamo voluto realizzare un vino biologico di corpo e glamour, che sappia abbinarsi non solo con uno stile di vita dinamico, attento alla salvaguardia dell'ambiente ma anche con occasioni speciali che richiedono un tocco elegante. PerlApp Rosé fruttato e armonico è perfetto come aperitivo oppure per essere degustato con piatti di pesce.



CANTINA PIZZOLATO WWW.LACANTINAPIZZOLATO.COM/ WWW.PIZZOLATOMUSE.COM

"M-USE" SPUMANTE ROSÉ

Pizzolato è la più grande azienda biologica a conduzione familiare in Italia e quest'anno festeggia il 40° anniversario di biologico. Lo spumante "M-Use" biologico e vegano è uno spumante rosé extra dry di grande eleganza con un perlage fine, un profumo armonico, fruttato con sentori delicati di marasca ed un sapore bilanciato da una giusta acidità e una leggera sapidità. Il suo colore è un rosa tenue con riflessi brillanti. Vestita di dettagli glitter in rosa, M-Use è una nuova tipologia di bottiglia, creata seguendo un progetto di design sostenibile per sensibilizzare il valore del riutilizzo, evitando l'uso e lo spreco della plastica. Una bottiglia, in vetro leggero e ricamata di poliedri, nata con un nome che racchiude dentro di sé svariati significati: M-Use richiama, infatti, sia la musa ispiratrice della bellezza e dell'arte sia il multi-uso che ne può derivare dopo il suo utilizzo, inserendo al suo interno una combinazione vincente, quella tra design, vino e ambiente. Questo spumante ha ottenuto un punteggio di 91/100 al concorso del Wine Without Walls 2020 a Vinitaly. Il mondo M-Use è ufficialmente on line: visitate il nuovo sito www.pizzolatomuse.com.



PRODUTTORI DI MANDURIA WWW.PRODUTTORIVINIMANDURIA.IT

"AKA CHARME"

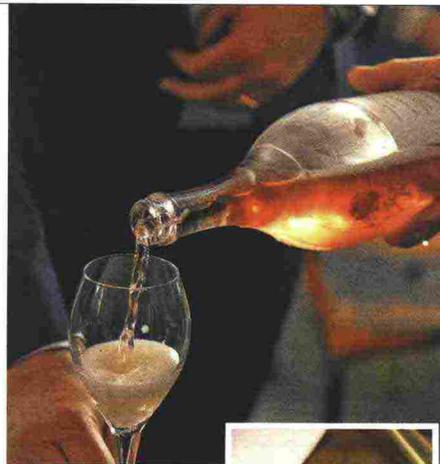
La seduzione è un movimento sinuoso, un piglio vivace, uno stile frizzante e incantevole. Ha i colori delicati di un vino rosato e l'anima brillante di uno spumante che sprizza gioia da ogni bollicina. Aka Charme, lo spumante Charmat Brut ottenuto da uve Primitivo in purezza. La fonte di ispirazione è il Primitivo Salento Igt "Aka", il rosato con l'eleganza del corallo, uno dei vini più apprezzati nel panorama enologico pugliese. La cantina Produttori di Manduria nasce nel 1932 e ad oggi è composta da 400 soci: 400 storie di duro lavoro e passione per un vitigno che da sempre ne ha segnato le sorti. Loro sono "i maestri" che da quasi 90 anni animano l'azienda e tramandano il sapere ai più giovani. Aka Charme, con il suo colore rosato brillante e intenso, sprigiona sentori di piccoli frutti rossi e note floreali di rosa, crosta di pane e lievito. Un accattivante packaging racchiude un segreto intenso e fruttato, ricco di bollicine ammalianti. Al naso si presenta con buona intensità, sentori di piccoli frutti rossi accompagnati da note floreali di rosa, crosta di pane e lievito. Grazie alla gradevole effervescenza ed un'ottima acidità, in bocca risulta particolarmente fresco e brioso, giustamente morbido, equilibrato e fragrante. Perfetto come aperitivo nei momenti di convivialità più leggeri, a tavola si abina egregiamente al crudo di scampi e gamberi rossi, carpaccio di ricciola, sashimi di tonno. Eccezionale con la parmigiana di melanzane.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

56 IL CORRIERE VINICOLO N. 22
21 Giugno 2021

PROGETTOROSA
IL TERZO COLORE DEL VINO



➔ segue da pag. 55

Bollicine da tutta Italia per piatti da tutto il mondo

SANFELETTO WWW.SANFELETTO.IT

"ROSENOIR" PINOT NERO ROSÉ MILLESIMATO EXTRA BRUT



Spumante classico ottenuto da vinificazione di uve Pinot noir in purezza. La lievissima macerazione e l'estrazione del succo sottovuoto permettono di ottenere un mostro fiore con leggera colorazione rosa corallo, privo di sgradevoli arricchimenti in sostanze tanniche che interferirebbero sulla finezza. La lunga rifermentazione in autoclave a bassa temperatura per la presa di spuma e la successiva sosta sulle fecce, per un periodo di oltre 3 mesi, conferiscono a questo straordinario vino una nobiltà unica. La caratteristica nuance rosa lascia trasparire un fluente fine perlage, che trascina con sé un elegante aroma di rosa e bacche di bosco. Al palato rivela una struttura delicata ed equilibrata, che rafforza la sensazione di raffinatezza di quei sentori già emersi all'olfatto. Ottimo come aperitivo, estroverso a tavola, accompagna pesce crudo e crostacei, secondi di pesce al forno, carni bianche e pollame nobile. Alcol: 12,5% vol - Acidità totale: 6,5 g/L - Zuccheri: tracce.

SANTA MARGHERITA WWW.SANTAMARGHERITA.COM

SPUMANTE ROSÉ BRUT



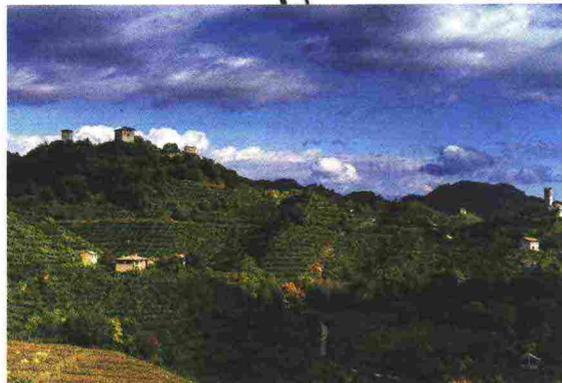
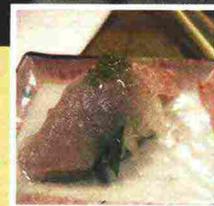
Santa Margherita produce spumanti metodo Martinotti sin dal 1952 e questo Spumante Rosé è sia dimostrazione di perizia tecnica che simbolo iconico dei territori in cui si è sviluppata la sua storia: l'areale di Valdobbiadene con la Glera, la valle dell'Adige con lo Chardonnay e il Veneto Orientale con il Malbec. Le uve sono vendemmiate in cassette di piccola pezzatura per evitare ammostamenti precoci; alla fermentazione e all'attento assemblaggio segue la spumantizzazione di circa 6 mesi in autoclavi orizzontali che garantiscono un più selettivo contatto del vino con i lieviti, aumentandone il potenziale di persistenza ed energia gusto-aromatica. Finezza di perlage, fragranze floreali e fruttate, raffinatezza ed eleganza gustativa sono i caratteri di questo Spumante Rosé che trova nel packaging dal design esclusivo e nel richiamo in etichetta della trama dei mosaici di San Marco di Venezia il riferimento formale al magnetismo, alla liricità, alla grazia, alla visione e alla bellezza dello stile di Santa Margherita.

ZARDETTO WWW.ZARDETTOPROSECCO.COM

"PORTA MONTICANO" ROSÉ



Uno spumante "non convenzionale", elegante ed intenso, che già nel colore lascia intravedere la sua origine da uve di Raboso veronese, che nel brevissimo contatto con le bucce, regalano freschi aromi di marasca e ribes. Alla vista si presenta rosa tenue con delicati riflessi violacei ed un perlage ricco, fine e persistente. Il profumo è fresco e fruttato, al gusto è secco, fresco ed asciutto, con buona acidità e una sensazione vellutata dovuta alla componente tannica tipica. Uno spumante dal carattere versatile ed estroverso, che ben accompagna piatti freddi e secondi a base di pesce crudo. Ottimo anche con un barbecue e splendido come fresco cocktail nelle feste in piscina d'estate.
Composizione: Uve di Raboso Veronese 100%



PROGETTOROSA IL TERZO COLORE DEL VINO

IL CORRIERE VINICOLO N. 22
21 Giugno 2021 57

Prosecco Rosé, la sfida della complessità

Nella versione Rosé il Prosecco affronta la sfida della complessità, anche negli abbinamenti, lanciando un monito a quanti troppo facilmente lo hanno lasciato indietro nelle classifiche, forse più per paura che per altro. Per raggiungere gli obiettivi di un prodotto Premium, puntando al vertice della piramide qualitativa, il Disciplinare ha fissato rigidi parametri da rispettare.

Innanzitutto **sarà sempre un prodotto Millesimato**, proponendo per il Prosecco una novità importante come quella dell'approfondimento dell'annata e delle sue varie espressioni. Poi le tecniche di spumantizzazione, anche qui con un minimo di 60 giorni di permanenza sui lieviti in autoclave, che permettono al prodotto finale di raggiungere maggiore stabilità e livelli di concentrazione importanti dal punto di vista organolettico. Un colore rosa chiaro che racchiude le produzioni storiche dell'area e le tendenze di mercato più apprezzate, uno charme che emerge immediatamente tra le bollicine.

L'olfatto è di base quello delle migliori versioni bianche, con la frutta bianca che esplose dall'uva Glera arricchita però da piccole note di frutti rossi che ingolosiscono anche i consumatori più esigenti.

Infine **al gusto** la cremosità della permanenza sui lieviti insieme al corpo e la struttura delle uve rosse, conferiscono al Prosecco Rosé quella marcia in più che in molti stanno già apprezzando. Il successo di mercato è evidente, in molti in realtà attendevano da tempo un vino che sapesse unire le uniche due tendenze di crescita sicure del mercato degli ultimi 10 anni: spumanti e rosati. Ecco, il Prosecco Rosé è riuscito a portare agli appassionati l'unica vera novità del settore vitivinicolo, non avendo al momento grandi competitor vista la diversa espressione e il diverso posizionamento degli altri spumanti, anche quelli che già da tempo prevedevano la versione rosata.

Il **Pinot nero**, pur presente con una proporzione compresa tra il 10 e il 15%, riesce a consegnare a questi vini un titolo nobilitare da tempo atteso. Cambia quindi l'idea di consumo, lo stile e la voglia di Prosecco si aprono a mondi nuovi. L'aperitivo facile e leggero, magari a bordo piscina, non basta più. A meno che non ci siano piatti raffinati, un crudo di pesce ad esempio.

Le versioni **Dry ed Extra Dry** sono le preferite per questo tipo di esperienza, per una cena in piedi oppure, ma sempre in modalità non troppo impegnativa, seduti su terrazze con vista mare. Quando si sceglie invece il **Brut o l'Extra Brut** si punta ancora più in alto, a una cena vera, con accostamenti anche particolari, dove le bollicine e la struttura donata dalle uve rosse possono accompagnare facilmente dal sashimi ai primi della tradizione italiana. Abbinamento (rischioso) consigliato? Tagliatelle con ragu di oca.

CANTINA PIZZOLATO WWW.LACANTINAPIZZOLATO.COM

SPUMANTE PROSECCO DOC ROSÉ



Pizzolato è la più grande azienda biologica a conduzione familiare in Italia e quest'anno festeggia il 40° anniversario di biologico. Lo spumante Prosecco Doc Rosé Bio & Vegan unisce l'aromaticità dell'uva Glera, dai tipici sentori delicati di fiori bianchi, mela e pera, a note di eleganza e raffinatezza del Pinot nero, con profumi riconoscibili di frutti rossi. Grazie all'incontro di queste due varietà, si ottiene un vino rosa tenue brillante con un profumo intenso, un perlage fine e persistente e dal sapore fresco, vellutato con una buona acidità. È sapido, con un finale asciutto e persistente, vellutato, ben equilibrato, vivace con un retrogusto elegante. Questo Prosecco rosé è un brut e i suoi 6 gr/lt di zucchero residuo lo rendono perfetto con un antipasto di crudité di pesce e con primi e secondi delicati. Non è solo il vino ad essere in sintonia con l'ambiente, ma lo è anche la sua etichetta, prodotta con un elevato risparmio di plastica, e di peso inchiostro, con colori offset low migration. L'impegno e la qualità del vino dell'annata 2020 sono stati premiati con la medaglia d'argento al Challenge Millesime BIO 2021.

CANTINA PRODUTTORI VALDOBBIADENE WWW.VALDOCA.COM

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO ROSÉ



Vinificazione separata per uve Glera (90%) e Pinot nero (10%). Pressatura morbida, decantazione statica e fermentazione a 18°C con lieviti selezionati per la Glera, da uve interamente vendemmiate a mano. Macerazione rossa per Pinot nero. Miscelazione prima della seconda fermentazione con Metodo Charmat (60 giorni). Il vino ha un perlage fine e persistente e le caratteristiche tipiche di un grande Prosecco. Elegante colore rosa tenue intenso brillante, con spuma persistente. Profumo piacevole e fragrante di delicate note di ciliegia e piccoli frutti rossi. In bocca risulta fresco e fruttato, una combinazione equilibrata e gustosa di acidità e morbidezza. Servire a 6-8°C, ottimo con formaggi freschi e piatti a base di pesce, primi piatti o zuppe. Nata nel 1952 come Cooperativa dall'iniziativa di 129 soci viticoltori, la Cantina Produttori di Valdobbiadene è oggi una delle realtà più rappresentative del Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Asolo Docg e Prosecco Doc, con 600 soci viticoltori e 1.000 ettari di vigneto in fase di totale certificazione Sngp e una cantina tra le più tecnologicamente avanzate, certificata V.I.V.A.

CANTINE MASCHIO WWW.CANTINEMASCHIO.COM

MASCHIO PROSECCO DOC ROSÉ EXTRA DRY MILLESIMATO



Il mondo del Prosecco è diventato rosa e tra le cantine che per prime hanno proposto la novità introdotta dal Disciplinare del Prosecco Doc c'è Cantine Maschio, arrivata a scaffale con il suo rosé sin dall'autunno scorso. Il brand storico veneto ha creato uno spumante raffinato, di colore rosato tenue con caratteristici riflessi color ramato, dalla spuma candida e colorosa e dal perlage ricco ed elegante. In apertura troviamo al naso un delicato profumo floreale d'acacia, tipico dell'uva Glera, seguito da intervalli intensi di violetta e note fruttate di lampone, propri del Pinot nero. Al sorso si scopre un vino di buona struttura dal retrogusto di piccoli frutti rossi di sottobosco. La tipologia rosé e la fattura enologica del Prosecco Doc Rosé Millesimato di Cantine Maschio rendono questo spumante versatile e intrigante negli abbinamenti più diversi: è perfetto in aperitivo e in accompagnamento a ricercati antipasti, ma esprime il meglio con preparazioni di mare e di terra e con delicati risotti. Oltre alla bottiglia da 0,75 L è disponibile la versione mini da 200 ml, formato per il quale il brand Maschio è diventato leader di mercato. Alcol 11% - Zuccheri 12 g/L - Temperatura di servizio 6-8°C.

ASTORIA WINES WWW.ASTORIA.IT

"VÉLERE" PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO SPUMANTE EXTRA DRY



Nasce in tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m. con vigneti di Glera e Pinot nero orientati a est-ovest con 3.500 ceppi per ettaro. La vendemmia avviene manualmente in settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in acciaio a 18°C con lieviti selezionati autoctoni. La parte di uve rosse vinificate separatamente e con breve macerazione, trasmette al vino quel colore e quel tipico timbro, tanto ricercato dagli spumantisti "classici", fatto di profumo particolare e di corposità. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per un mese, poi filtrato e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 20/25 giorni; seguono 40/50 giorni di affinamento sui lieviti, quindi minimo 60 giorni in autoclave come da disciplinare. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana. Il risultato è un perlage minuto e persistente. Il colore è rosa tenue. Al naso è elegante, fruttato, floreale e ricco, il sapore: caratteristico, piacevolmente fitto e equilibrato.

BOTTEGA SPA WWW.BOTTEGASPA.COM

"PINK GOLD" PROSECCO DOC ROSÉ



Bottega Pink Gold Prosecco Doc Rosé è uno spumante Prosecco rosato Brut che ha origine da un blend di uve Glera e Pinot Nero, coltivate nell'area del Prosecco Doc secondo tecniche classiche e tradizionali e che hanno mantenuto negli anni inalterata la loro qualità e la tipicità. Si caratterizza inoltre per la bottiglia dall'inconfondibile livrea, realizzata con un esclusivo processo di metallizzazione, grazie al quale il colore rosa diventa parte integrante della superficie esterna del vetro. Di un delicato colore rosa madreperla brillante, perlage fine e persistente. Al naso spiccano sentori floreali (gelsomino, fiori di sambuco e boccio di rosa) e fruttati di pera e pesca a polpa bianca. Note speziate e sottobosco sul finale. Entrata fresca su un finale lievemente sapido, riproduce al palato una complessità analoga a quella olfattiva. Piacevole l'abbinamento con antipasti a base di pesce fresco e crudo, primi piatti leggeri di verdure e pesce, delicati secondi con carne bianca alle erbe aromatiche al forno.

PROGETTOROSA IL TERZO COLORE DEL VINO

IL CORRIERE VINICOLO N. 22
21 Giugno 2021 59

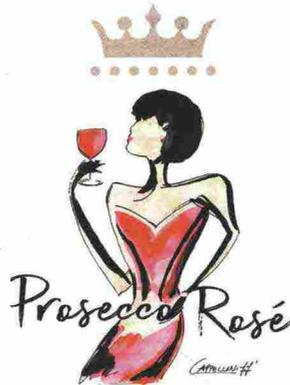
➔ segue da pag. 57

Prosecco Rosé la sfida della complessità

LE CONTESSE WWW.LECONTESSE.IT

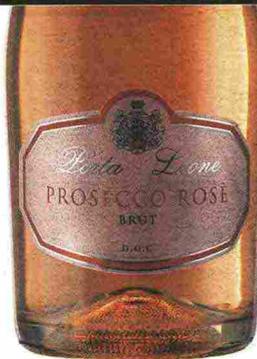
PROSECCO DOC ROSÉ

Le Contesse Prosecco rosé, bollicine raffinate nate dalla sapiente mano di Loris Bonotto ed Enrico Buffoni in collaborazione con Nives Capellini e Giovanna Moretto de Zotti per il packaging, due plaiatri della moda italiana, hanno saputo dare il giusto valore a questo elegante vino.



"PORTA LEONE" PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

Porta Leone Prosecco rosé, un colore brillante, delicatamente rosato, il profumo è fine, fruttato con note di piccoli frutti rossi, floreale con note di violetta, rosa selvatica, può presentare dei leggeri sentori di crosta di pane. Al palato è fresco, sapido, con buona persistenza e leggermente robusto, un perfetto abbinamento ai vostri aperitivi in compagnia, alle serate estive passate in giardino, si sposa molto ben con finger food sia salati che dolci.



MIONETTO WWW.MIONETTO.IT

PROSECCO ROSÉ DOC DI PRESTIGE COLLECTION



Il Prosecco Rosé Doc di Prestige Collection - la linea più conosciuta e internazionale di Mionetto che si caratterizza per un'immagine distintiva e premium - è uno spumante che ha origine dall'incontro tra la Glera e il Pinot nero vinificato in rosso e che combina la freschezza del Prosecco Doc con raffinati aromi esaltati dal lungo affinamento sui lieviti che avviene in autoclave per 60 giorni. Il risultato è un prodotto premium e di alta qualità che si caratterizza per la sua personalità delicata e contemporanea: una combinazione vincente che permette al Prosecco Rosé Doc di interpretare il lato più trendy dello stile Mionetto, rendendolo particolarmente gradito a un pubblico femminile. Il suo temperamento dai tratti briosi lo rende complice anche di occasioni di consumo informali: dall'aperitivo, al finger food fino ad un pranzo italian style in particolare a base di molluschi, crostacei e crudità di mare. Ideale anche con i risotti di pesce. Ulteriore valore aggiunto è il suo essere "vegan friendly" garantito dalla certificazione V-Label, marchio internazionalmente riconosciuto e sinonimo di sicurezza e affidabilità.

PERLAGE WINERY WWW.PERLAGEWINES.COM

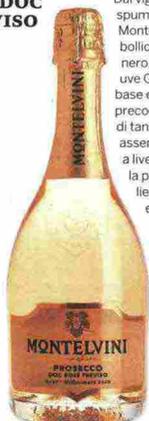
"AFRA" PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO



Afra è il nuovo Prosecco Doc Rosé di Perlage Winery. Biologico e vegano è uno spumante dal nome fortemente evocativo ed esotico, con un forte richiamo alla terra e alla sua fecondità. Il legame con la natura, il territorio e la sostenibilità sono ripresi elegantemente sulle decorazioni della bottiglia, sono presenti in rilievo dei Rigogli. Il nome Afra racchiude anche un tenero ricordo materno per la famiglia Nardi, che ha voluto rendere omaggio dedicandole questo spumante dalle bollicine sottili e cremose. Questo Prosecco Rosé nasce dal blend di uve Glera e Pinot nero. Riempie il calice di note fresche e fruttate portate dalla Glera ma anche dell'eleganza del Pinot nero. Ideale come aperitivo, per accompagnare crudité oppure per il brindisi nelle occasioni conviviali.

MONTELVINI WWW.MONTELVINI.IT

PROSECCO DOC ROSÉ TREVISO



Dai vigneti maggiormente vocati all'ottenimento di vini spumanti, nasce il Prosecco Doc Rosé Treviso firmato Montelvini, azienda agricola leader nella produzione di bollicine in Italia. Composto da 85% Glera e 15% Pinot nero, è ottenuto attraverso l'assemblaggio delle migliori uve Glera che sono raccolte e vinificate per ottenere la base e dalle migliori uve di Pinot nero che vengono raccolte precocemente per limitare il grado alcolico e la quantità di tannini astringenti nel vino. I due vini base vengono poi assemblati ricercando la massima finezza ed equilibrio sia a livello organolettico che olfattivo. La cuvée subisce così la presa di spuma in autoclave che prevede una sosta sui lieviti per 70 giorni, al termine dei quali il vino viene filtrato ed imbottigliato. L'elegante colorazione rosa tenue del vino ricorda la tonalità del Pinot nero, il perlage appare fine, persistente, percepibile al gusto in modo deciso, ma aggraziato. I profumi delicati ricordano i fiori di glicine, la frutta a pasta bianca e sentori di piccoli frutti rossi come ciliegia e ribes. All'assaggio il vino presenta un giusto equilibrio tra la freschezza delle uve Glera e la leggera struttura conferita dal Pinot nero, risultando cremoso, persistente e sapido. Questo equilibrio di sapori lo rende versatile e adatto a diversi abbinamenti: ottimo come aperitivo, trova la sua massima espressione con tutti i crudi e i primi di pesce e accompagna molto bene anche i formaggi più o meno stagionati.

PIERA 1899 WWW.PIERA1899.COM

"CLÀR DE LUNE" PROSECCO DOC ROSÉ



Un invito al sogno, a guardare verso la luna e immaginare nuovi progetti e inesplorati orizzonti: il Prosecco Doc Rosé Clàr de Lune rappresenta la vie en rose della cantina Pira 1899, nel cuore della Doc Friuli Grave. Clàr de Lune, chiaro di Luna in dialetto friulano, è un omaggio alla "Super Luna Rosa" dell'aprile 2020, rappresentata anche nella raggera in etichetta, e alla sua incantevole luce che ha avvolto tutto in un'aura magica ed elegante. "Una notte della scorsa primavera, tra il 7 e l'8 aprile - racconta Pira Martellozzo, titolare di Pira 1899 - ho rivolto gli occhi al cielo per ammirare la Luna più grande e più vicina alla Terra, una Luna piena chiamata "Luna Rosa", nome ispirato dal muschio rosa. Uno spettacolo unico e un'occasione preziosa per godere della bellezza del cielo in un periodo particolare, da qui la scelta per il nome Clàr de Lune per identificare un Prosecco Doc Rosé Brut Nature che spero susciti le stesse emozioni che ho provato io nell'ammirare questa meravigliosa espressione dell'universo". Al piacere delle bollicine, Clàr de Lune unisce la seduzione del colore delicato e raffinato definito dal rosso del Pinot nero e attenuato dal bianco della Glera. Brillante e persistente nella sua effervescenza, si distingue per la sua pregevolezza dei sentori e l'eleganza del perlage. Il bouquet tipico del Prosecco si sposa con i delicati sentori di fragolina selvatica e lampone del Pinot nero. Al palato risulta morbido e sapido con una fresca fragranza di violetta e frutti di bosco.

60 | IL CORRIERE VINICOLO N. 22
21 Giugno 2021

PROGETTOROSA IL TERZO COLORE DEL VINO

➔ segue da pag. 59

Prosecco Rosé la sfida della complessità

SERENA WINES 1881

WWW.SERENAWINES.IT

“SERENA 1881” PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO 2020



Il marchio Serena 1881 è l'ultimo nato in casa Serena Wines 1881. Per festeggiare il 140esimo anniversario, l'azienda di Conegliano ha voluto raccogliere in questo brand tutti i valori fondanti: la storia, la famiglia, la tradizione e la qualità. Il Prosecco Doc rosé brut millesimato 2020 è prodotto secondo il metodo Charmat, con 88% di uve Glera e 12% di Pinot nero: la presa di spuma dura circa 60 giorni. I profumi freschi del Glera si fondono all'eleganza del Pinot nero dando vita a un vino dal colore rosa tenue, brillante. Dal perlage vivace e spuma persistente, ha profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori bianchi e rossi accompagnati da note fruttate come mela, pera e sentori di frutta rossa, come fragola e lampone. Il gusto è fresco e al palato risulta gradevole ed armonico. Indicato come aperitivo, con antipasti in genere, e primi piatti leggeri di pesce. La nuova tipologia rosé di Prosecco Doc sta ottenendo ottime risposte dal mercato, che ne coglie le straordinarie potenzialità. Non solo le donne, storicamente amanti dei vini rosati, ma anche gli uomini ne riconoscono le ottime caratteristiche.

TOSTI 1820 WWW.TOSTI.IT

PROSECCO DOC ROSÉ BRUT MILLESIMATO 2020



Dall'expertise in winemaking maturata in 200 anni di vendemmie nasce Tosti 1820 Prosecco Doc Rosé Brut Millesimato 2020. Un nuovo modo di interpretare il Prosecco Doc che, nel rispetto della tradizione, sposa il vitigno Pinot nero per far nascere un piacevole spumante rosato dalle caratteristiche di mineralità, freschezza e leggera aromaticità. Un profilo giovane e fresco per queste bollicine dal colore rosa tenue e dai profumi inebrianti.

Profilo sensoriale
Spuma: abbondante e persistente.
Perlage: fine, costante e persistente.
Colore: rosa tenue con riflessi granato.
Profumo: gentile e fresco. La delicata vena aromatica si fonde con le note eleganti e fruttate.
Sapore: morbido e vivace con una piacevole mineralità. Un incontro equilibrato tra la tipica nota aromatica e la vena leggermente amarognola. Retrogusto piacevole, netto e pulito.

TOGNI WWW.TOGNI.IT

“ROCCA DEI FORTI” PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO BRUT



Dai caratteristici vigneti del nord Italia nasce il nuovo Rocca dei Forti Prosecco Doc Rosé Millesimato brut, frutto di un'accurata selezione di uve di un'unica annata. La vendemmia 2019 per il Prosecco Doc Rosé è l'assoluta novità introdotta dal Consorzio di tutela Prosecco Doc. Un prodotto seducente ottenuto da uve provenienti dalle zone a Denominazione di Origine Controllata. Vinificato in rosa da uve Glera e Pinot nero che regalano delicate tonalità e un bouquet di profumi con spiccate note floreali e fruttate. Nel calice si presenta di colore rosa tenue e con un perlage fine ed elegante. Al palato appare fresco, morbido e vivace. Il Prosecco Doc Rosé è piacevole ed equilibrato perfetto per piatti ricercati a base di crostacei e da provare con il sushi. Design: eleganza e stile in ogni dettaglio. Un design ricco di particolari, un connubio di eleganti contrasti di colore impreziosito da una raffinata texture in etichetta. Ogni elemento del design è stato pensato per esaltare l'eccellenza di questo prodotto.
<https://www.roccadeiforti.it/prodotti/prosecco-d-o-c-rose-millesimato>

ZARDETTO WWW.ZARDETTOPROSECCO.COM

ZARDETTO PROSECCO DOC ROSÉ 2020



Un Prosecco trendy, che con la sua veste elegante e raffinata ci porta direttamente nell'atmosfera soave delle cerimonie e dei brindisi. Alla vista si presenta tenue e delicato, con un perlage vivace ed instancabile. Le note fruttate di mela golden, pesca bianca e frutti di bosco si legano magnificamente con gli intriganti cenni floreali di fiori primaverili. Esuberante, fresco ed estroverso, con una acidità mai prevaricante, ben equilibra il residuo zuccherino in una sensazione piena ed avvolgente, quasi di cremosità. Perfetto come aperitivo trendy ed inusuale, da servire anche con snack dolce-salato, mousse di zucca e amaretti, asparagi e calamaretti. Alternativo e sorprendente con i colorati cupcake nel tardo pomeriggio.
Composizione: Uve Glera con massimo 15% di Pinot nero

TORRESELLA WWW.TORRESELLA.COM

PROSECCO DOC ROSÉ BRUT 2020



Il Prosecco Doc Rosé di Torressella viene prodotto da uve di vigneti posti su terreni di origine fluvio-lagunare con forte presenza di sali minerali, posizionati in vicinanza della cantina di Fossalza di Portogruaro, nell'area più orientale della pianura veneta. La sua produzione può contare sull'esperienza di un team tecnico che spumantizza con Metodo Martinotti (Charmat) sin dal 1952. Le uve Pinot Nero, utilizzato nella cuvée per il 10%, hanno origine da cloni provenienti dallo Champagne e vengono vinificate separatamente da quelle Glera; entrambi i vini base trascorrono poi un simile periodo di contatto con le fecce nobili, di circa due mesi. Si procede quindi al loro assemblaggio per la successiva presa di spuma che dura almeno tre mesi in peculiari autoclavi orizzontali atte a stimolare un contatto più intimo coi lieviti per conferire lunghezza ed energia alle sensazioni gusto-olfattive. Presentato in tipologia Brut, con residuo zuccherino di 8 g/l, il Prosecco Doc Rosé Brut Torressella si caratterizza per un'affascinante colore rosa tenue, una accesa fragranza di fiori bianchi e piccoli frutti rossi e al palato per una trama gustativa giocata su raffinata leggerezza e stuzzicante freschezza.

ZONIN1821 WWW.ZONIN.IT

“ROSÉ 1821” PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE BRUT



Affinamento e vinificazione
Il blend di Glera e Pinot nero (vinificato in rosso), provenienti dalla medesima vendemmia, viene fermentato naturalmente a mezzo autoclave (Metodo Charmat) per un periodo non inferiore a 60 giorni.
Degustazione di note
Colore: un rosé dal perlage finissimo, che ne esalta la lucentezza.
Profumo: intenso, fruttato, con note che ricordano la mela renetta, seguite da leggeri sentori di frutti rossi.
Sapore: al palato è morbido, con note floreali e fruttate.

Francesco Zonin, Vice President Zonin 1821 ha dichiarato: "Il 2021 è una doppia occasione di celebrazione per Zonin e si tinge di rosa: da un lato quest'anno celebriamo 200 anni di storia imprenditoriale italiana, dall'altro abbiamo lanciato il neonato Rosé 1821, continuando la nostra tradizione in una delle denominazioni più importanti d'Italia. Inoltre, il suo successo ci ha aperto le porte alla creazione di 'Kylie Minogue Prosecco Rosé', associando Zonin a un'icona della musica e grande amante del vino di qualità".