You can skip in 10s
Ad Advertisement. Your video will begin in 25 seconds.

SPONSORED CONTENT
Live your age: l'età non ci fa paura
VF per SUPRADYN

TECNOLOGIA
No a Photoshop (sì) alla cellulite)

STARLOOK
Star(e) al mare, i voti ai look

CALCIO
Blasi, D'Amico, Satta e...: le 40 wags più cercate sul web

FOOD . VINI

La vie en rosé: 32 bottiglie da stappare quest'estate (dai 5 a 350 euro)

14 JUL, 2017
di ANNA MAZZOTTI

È versatile, allegro, profumato, adatto in ogni situazione e stagione. Da nord a sud, le migliori proposte da 5 a 350 euro di vino rosato fermo e di spumanti. Con uno sguardo ai grandi champagne

Il Rosé non è un vino da donne – che gli uomini (mi riferisco ai non esperti) se ne facciano una ragione – ma è trasversale: può piacere a tutti. Nonostante questo, **offrire un bicchiere di bollicine rosé di qualità, con quel colore seducente e il perlage vivace, profumato di fiori, frutta e spezie, può aiutare davvero a rompere il ghiaccio.**

Il rosé, o rosato, **è un vino molto versatile**, sempre più apprezzato dai consumatori italiani ma anche nel resto del mondo perché, in fondo, è sempre il momento giusto per aprire una bottiglia: anche solo per portare un'allegra nota di colore in una giornata storta o grigia.

Le sue possibiltà di abbinamento sono infinite: può essere bevuto molto fresco d'estate o accostato a piatti autunnali e invernali, va bene come aperitivo, è ideale nei cocktail con la frutta estiva o nelle stagioni fredde con il melograno, può accompagnare piatti di pesce, di carne, fritti, zuppe e anche molti dessert.
È pure molto piacevole abbinato alla pizza, soprattutto se si tratta di un rosé spumante o champagne: ormai il binomio pizza & bollicine è diventato un must.
Un ulteriore vantaggio nel scegliere un rosé? Se volete portare **una bottiglia di vino a una cena tra amici** e non sapete cosa c'è in menu, sarà la soluzione ideale perchè di facile abbinamento.

LEGGI ANCHE
Franciacorta, Trentodoc e gli altri: 12 spumanti Metodo Classico con cui brindare

Quello dei vini rosé è davvero un affascinante universo da scoprire: a partire dalla **sfumature del colore**, dal tenue buccia di cipolla al rosa antico, al salmone, al ciliegia o al corallo, alle uve da cui viene ricavato: dal più tradizionale Pinot Nero a quelle solitamente utilizzate per ricavare grandi rossi, come il Sangiovese e il Negramaro.

Anche i prezzi sono molto variabili: si possono trovare vini gradevoli a partire da pochi euro per arrivare a grandi, preziosi champagne. Ormai sono numerosissime le aziende vinicole di tutta Italia che si sono avventurate nella produzione di rosati sia fermi sia in versione spumante.

Da Nord a Sud, con uno sguardo anche Oltralpe, ecco una scelta di trentadue vini con prezzi variabili da 5 a 350 euro (guarda la gallery fotografica) e gli accostamenti consigliati.

VINO

MORE

VINI
10 vini rossi perfetti con il pesce

ANNUNCI
Vendemmia in Francia, un'opportunità di lavoro stagionale

VINI
10 vini bianchi della Liguria per sentirsi (sempre) in estate

FASHION
Vivienne Westood: carisma, personalità e punk inglese
VANITY FAIR per MCARTHURGLEN

personalità e punk inglese
VANITY FAIR per MCARTHURGLEN

STARLOOK
Chic List: Cara Delevingne in Iris Van Herpen
di FEDERICO ROCCA

LIBRI
Trenta libri da leggere in vacanza
di LAURA PEZZINO

Rosé del Borro Biologico IGT Toscana 2016

Prende il nome dalla splendida tenuta di proprietà di Ferruccio Ferragamo in provincia di Arezzo ed è ottenuto dalla pressatura a freddo di uve Sangiovese, di cui conserva il carattere. Fresco, equilibrato, ha un colore rosa vivace, ha sentori di fiori bianchi, frutta fresca, piccoli frutti rossi.

Abbinamento: come aperitivo o con pietanze a base di pesce e primi piatti leggeri.

Prezzo: 12.50 euro.