



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



TECNOLOGIA
No a Photoshop (s) 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'allegria nota di colore in una giornata storta o grigia.

Le sue possibilità 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 perché 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

TOP STORIES



FASHION
Vivienne Westwood: 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



Rosato Cretum IGT Toscana Poggio Bonelli

Una novità dal Chianti, terra di grandi rossi: poco distante dalla zona delle Crete Senesi viene realizzato questo Sangiovese in purezza ma rosato: Cretum. Colore rosa buccia di cipolla, è un vino fruttato con note di ciliegie e fragole. Va servito a una temperatura di 12°-14°C.

Abbinamento: con carni bianche, sfornati di verdura, crudi di pesce.

Prezzo: 8 euro.

