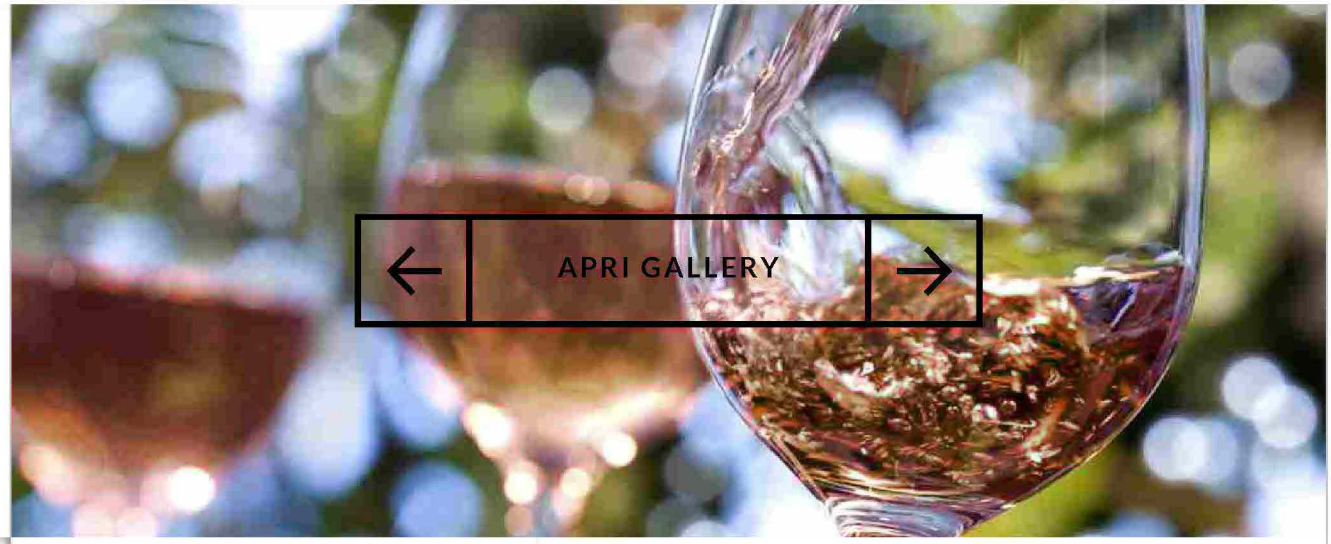


22.6.18
di *Laura Pacelli*

0 0 0

Tredici rosati per l'estate

Dodici vini rosati fermi e spumantizzati, champenoise o charmant. Comunque siano, quest'estate si tinge di rosa

Nel campo dei vini rosati i francesi come ben noto, sono i principali produttori, consumatori, importatori ed esportatori. Ma l'Italia non sta a guardare. Dopo un (lungo) periodo di totale indifferenza se non ritrosia verso un prodotto considerato né carne né pesce, i rosati italiani si piazzano al secondo posto nella produzione ma anche nel consumo. E il perché è legato, da una parte all'**effetto moda**, facilmente influenzabile anche dal **marchio aziendale** (esattamente come nella moda), dall'altra alla costante crescita di qualità: dallo spumantizzato al fermo, tante cantine ormai aggiungono tra le referenze un rosato. Ne abbiamo scelte dodici, tra fermi e spumantizzati metodo classico e charmant. Da Nord a Sud.

Top Video

00:00 / 00:00

Kettmeir

Athesis Brut Rosé – Alto Adige DOC

A base di Pinot Nero e Chardonnay, è da tutto pasto preferibilmente da abbinare a ricette di mare elaborate e speziate. Ottenuto seguendo le regole del Metodo Classico, è figlio delle terre dell'Alto Adige e riposa in bottiglia sui lieviti per almeno 22 mesi prima della sboccatura.

Al naso esprime un bouquet olfattivo inizialmente fruttato, caratterizzato da note di lampone e di piccoli frutti a bacca rossa, cui si aggiungono i tipici richiami al lievito e alla panificazione. Lunga persistenza in bocca.

Cà Maiol

Roseri Chiaretto Valtenesi

Il nome sta per la delicatezza del suo profumo che ricorda un bocciolo di rosa. Ottenuto dalla vinificazione delle quattro uve del Garda a bacca rossa (Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera) vengono raccolte e lasciate a criomacerare a bassa temperatura. Curiosità: viene chiamato il vino di una notte in quanto storicamente per ottenere la sua caratteristica rosa veniva lasciato una notte a contatto con le sue bucce. La particolare struttura così ottenuta conferisce a questo Chiaretto una maggiore longevità, anche di alcuni anni, mantenendone sempre intatta la fragranza.

Cantina Mesa

Rosa Grade (Carignano del Sulcis DOC)

Da uve Carignano, vino dal colore rosa ciliegia scarico, brillante e spesso. Delicato e al tempo stesso strutturato, un rosato maschile, caldo e con una bella acidità. Naso discreto ma elegante con immediati richiami floreali alla rosa selvatica ed al lampone. Delicato anche in bocca, dove una lunga nota acida lo mette in equilibrio con l'iniziale impatto alcolico piuttosto deciso.

Accompagna primi piatti con sapori forti, pesci grassi alla griglia, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Travaglino

Monteceresino Cruasé – Bruto Metodo Classico DOCG

Il Montécerésino Cruasé è ottenuto dalla naturale spremitura soffice delle migliori uve Pinot Nero coltivate nell'omonimo appezzamento situato nella zona più "alta" dell'azienda (380 mt slm). Affinato sui lieviti per 24 mesi, ha un colore rosato naturale con sentori di piccoli frutti di bosco, cassis, ribes, lampone e giaggiolo su fondo di confettura rossa. Armonico con gradevole retrogusto di mandorla amara. Grazie alla sua grande complessità gusto olfattiva, si può abbinare a tutto pasto, ben supportando

preparazioni a base di carne.

Il Borro

Bolle di Borro

Da uve Sangiovese si presenta con un "colore rosa buccia di cipolla, rosa antico vivo e brillante con delle bollicine fini e persistenti che denotano la lunga permanenza sui lieviti e la grande qualità. Naso dritto e lineare, un frutto fresco e croccante, piccoli frutti rossi si vanno a fondere su note di boisé. Scorza di agrumi canditi sul finale. La bocca è secca e di grande fattura. Una media avvolgenza, lascia spazio a freschezza e sapidità (…). Piacevolezza e pulizia, rendono il vino affascinante." [Luca Martini, Best Sommelier of the World]

Alois Lageder

Lagrein Rosé

Da vigneti selezionati nella zona di Bolzano, Gries ed Ora, è un rosato dal colore rosso ciliegia chiaro con riflessi roso rubino. Al naso è ricco di piacevoli richiami fruttati (fragolina di bosco, ciliegia) e note minerali. In bocca è pieno, morbido, fresco e secoc. La vinificazione in bianco avviene in grandi vasche di acciaio al fine di mantenerne inalterate le naturali caratteristiche di freschezza. Un vino ideale per ogni occasione, piacevolmente articolato e dinamico, fresco ed equilibrato. Da abbinare con antipasti saporiti, pesce affumicato e carni bianche.

Ciù Ciù

Rosato

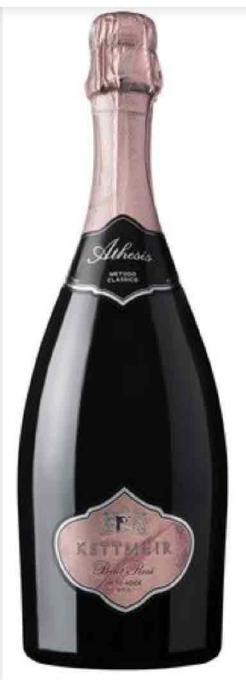
Uve a bacca rossa vinificate a temperatura controllata ci permettono di produrre questo vino dal rosa intenso brillante e dai profumi intensi. Ele- gante, fine ed armonico si adatta perfettamente ad antipasti e primi piatti a base di pesce.

Cantina Andreola

Bollé Cuvée Rosé Extra Dry – Extra Dry

Uno Spumante Rosato Metodo Charmat morbido e delicatamente profumato dal colore rosa tenue. Ha perlage fine e spuma elegante. Il bouquet di profumi riporta alla mente i piccoli frutti del sottobosco, la sensazione è intensa ma nel contempo tenue e raffinata. I lieviti utilizzati per la rifermentazione rilasciano un profumo molto delicato di pane tostato. Al palato è equilibrato, morbido e armonico.

LASCIA IL PRIMO COMMENTO



01/13 ***Kettmeir*** *- Athesis Brut Rosé*

FULLSCREEN

02/13 ***Frescobaldi*** *- Alìe*

FULLSCREEN

03/13 ***Ca' Maiol*** *- Classico DOP Chiaretto*

FULLSCREEN

04/13 ***Pasqua*** *- 11 Minutes*

FULLSCREEN

05/13 *Attems*

FULLSCREEN

06/13 *Cantina Mesa - Rosa Grande*

FULLSCREEN

07/13 *Il Borro - Bolle di Borro 2012*

FULLSCREEN

08/13 *Alois Lageder - Lagrein Rosé*

FULLSCREEN

09/13 *CiùCiù*

FULLSCREEN

10/13 *Travaglino - Monteceresino*

FULLSCREEN

11/13 ***Andreola*** *- Bollé - Extra Dry*

FULLSCREEN

12/13 ***Moët & Chandon*** *- Imprerial Rosé*

FULLSCREEN

13/13 *Valdo - Rosé Floral*

FULLSCREEN