



MODA BELLEZZA TV FAMIGLIE REALI OROSCOPO



HOME • LIFESTYLE • CUCINA E RICETTE • 20 VINI ROSÉ, PER SENTIRSI IN COSTA AZZURRA ANC...

FOCUS ON:

- 1 [Moda Primavera 2020](#)
- 2 [Speciale #iorestoacasa](#)
- 3 [Coronavirus](#)
- 4 [L'oroscopo del giorno](#)

15 APRILE 2020 • CUCINA E RICETTE

## 20 Vini rosé, per sentirsi in Costa Azzurra anche da casa

Per un pranzo o un aperitivo in terrazzo, o anche solo in balcone, i vini rosati sanno di estate e spensieratezza

di TARCILA BASSI

La cultura del **vino rosé** è indubbiamente francese, in Italia tradizionalmente si preferisce optare per una **bottiglia di rosso** o **di bianco**, ma da nel nostro paese ci sono molti vitigni di rosato di ottima qualità e il rosé si fa sempre più strada tra i nostri produttori, da Nord a Sud.

Il rosé è un vino fatto con uve a bacca rossa vinificato in bianco, si lasciano le bucce a macerare con il mosto più o meno tempo. Così alcuni rosé sono più rosa di altri, e vanno da nuance dal leggermente rosate fino al rosa ciliegia.



Troviamo il vino rosato in differenti zone d'Italia da Nord a Sud, ad esempio in Alto Adige si trova il Lagrein rosé, in Liguria lo si fa con vitigni di Vermentino nero o in Puglia col Malvasia nero.

Per servirlo in tavola correttamente andrebbe tenuto sui 10-12 gradi, ma molti, soprattutto all'estero, amano berlo con il ghiaccio, idea forse non per puristi, ma perfetta per la calda stagione.

Chi ama le bollicine può provare anche lo Champagne brut rosé, lo spumante extra dry o un Franciacorta rosato.

## Abbinamenti a tavola

Per **l'aperitivo** i vini rosati si prestano ad essere abbinati a salumi, formaggi ma anche a salsa di avocado e gamberi.

Fra i **primi della tradizione italiana** il rosé si sposa perfettamente con le **zuppe di legumi** e soprattutto con i piatti a base di pesce come la pasta con le vongole o trabaccolara.

Si può bere abbinandolo anche a piatti inaspettati come pizza o tortellini ripieni di prosciutto.

**Per i secondi** si punta sul pesce, fritto misto, branzino all'isolana o un **bel crudo**, ma anche sulla carne cucinata in modo semplice tipo alla griglia o ripassata in padella con olio.



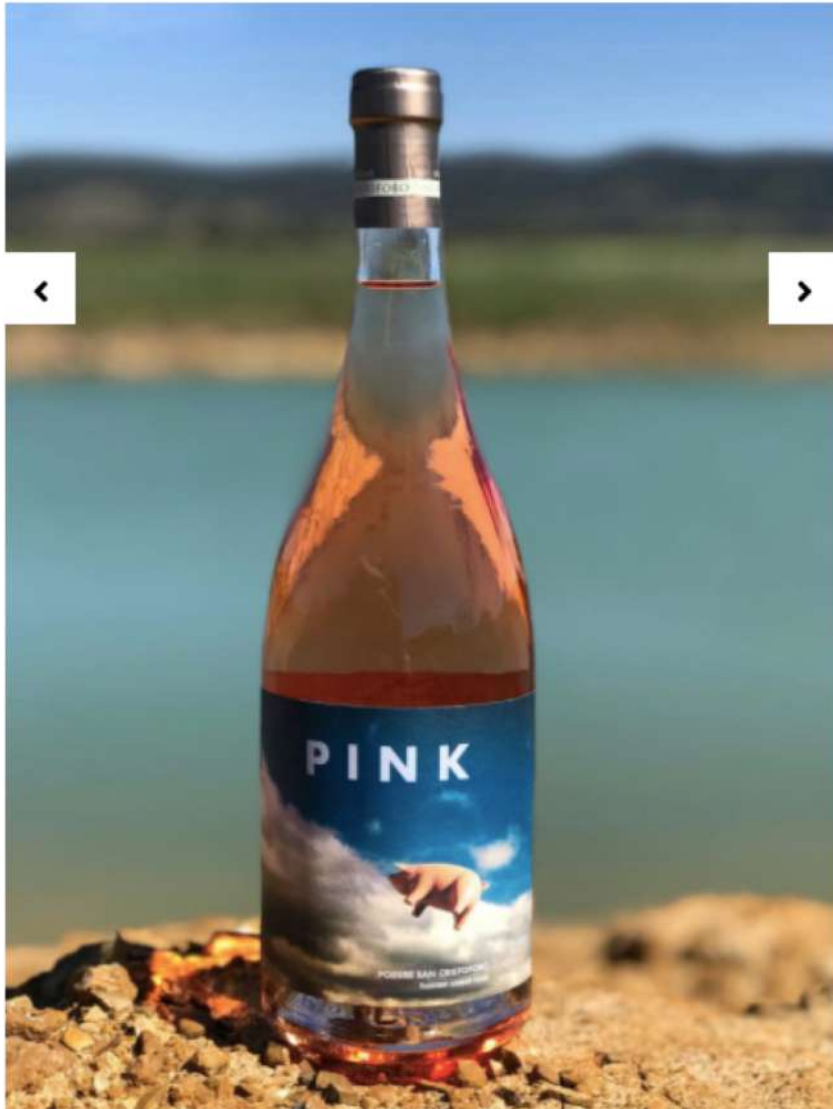
17/20



20 Vini rosé da provare questa primavera

Rosamaro Brut di Altemura





3/20



20 Vini rosé da provare questa primavera

Pink di Podere San Cristoforo