

PROGETTOROSA
IL TERZO COLORE DEL VINO

IL CORRIERE VINICOLO N. 22
27 Giugno 2022 | 29



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 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 del 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

Nel 2021 sono stati il nostro "Tema dell'anno" ma il 2022 non sembra meno importante per i vini "rosa", ed è quindi con piacere che abbiamo dato vita ad un'altra "Carta dei Vini" dedicata a questa tipologia sul Corriere Vinicolo. Si tratta di un modo nuovo di raccontare le etichette organizzate in un flusso continuo scandito dalle proposte di abbinamento con il cibo, dove i vini vengono presentati attraverso schede tecniche redatte dai produttori. Una "Carta dei Vini" introdotta e illustrata anche grazie ai consigli di un esperto sommelier (vedi box). Questo "racconto per abbinamenti" ci accompagnerà anche nei prossimi numeri, che vedranno protagonisti altri campioni di mercato del vino italiano, con i rossi a settembre e - a novembre - i vini frizzanti e spumanti. Scopo di questa nuova forma di presentazione delle etichette proposte dalle aziende è duplice, da una parte rendere ancor più interessante la scoperta delle particolarità di ogni singolo vino e, dall'altro, facilitare anche il lavoro di quanti operano nel settore del trade italiano e internazionale. I nostri abbinamenti sono infatti pensati, per incontrare e stuzzicare la curiosità del consumatore globale di vino, offrire informazioni utili agli operatori specializzati (importatori, sommeliers, ristoratori, enotecari, ecc.) promuovendo allo stesso tempo etichette prodotte e distribuite in tutto il mondo abbinando a sapori e ricette dei territori dove si producono i vini protagonisti delle Carte. Fedeli al principio secondo cui esiste una sorta di "armonia prestabilita" che, attraverso la terra, lega profumi e sapori dell'uva - e quindi dei vini - ai prodotti agroalimentari tipici - e quindi alle ricette - di uno stesso territorio.

IL VINO ROSA VERSO LA MATURITÀ

Carta dei Vini con i consigli del sommelier per una "guida all'acquisto" che viaggia tra Nord e Sud Italia, alla scoperta di una produzione che nelle bollicine vede solido protagonista il Prosecco rosé mentre i vini fermi dei territori storici sono tutti presenti

La voglia di leggerezza e spensieratezza degli ultimi mesi di pandemia, sperando siano davvero gli ultimi, ha spinto in alto i consumi di vino rosa, un boom che come Corriere Vinicolo abbiamo raccontato nelle sue varie sfaccettature rendendolo il tema dell'anno del 2021.

Il 2022 si presenta come un anno di maturità per la tipologia, che continua ad essere al centro di tanta attenzione, generando ad oggi una offerta sul mercato che sfiora addirittura l'eccesso rispetto ad una domanda che, in effetti, sembra essersi stabilizzata. Un fenomeno per certi versi normale, che indica anche una strada ben precisa, ovvero quella della ricerca dell'identità e del miglioramento del valore delle produzioni.

Anche per questo è interessante approfondire, con la Carta dei Vini che segue, le molte espressioni di questi vini, per sfumature di colore e caratteristiche di territorio, per occasioni di consumo e capacità di impatto sull'immaginario collettivo.

Inevitabile una riflessione specifica sul Prosecco rosé, tipologia che ha visto lo scorso anno il suo debutto ufficiale e che, in pochissimo tempo, ha visto confermarsi il suo ruolo di protagonista assoluto quando si parla di bollicine rosa.

I 20 vini della Carta ci accompagneranno in un "viaggio in rosa" fatto di prodotti tipici e piatti tradizionali, occasioni di consumo anche fuori dai pasti canonici e moderne integrazioni tra piatti internazionali e vini italiani.

Qualche azzardo, qualche scelta solidamente nota ma soprattutto un'idea, da mettere poi in campo secondo i propri gusti e le materie prime più facili da reperire, per stimolare la curiosità del trade e del consumatore. Andando a scoprire quanto di nuovo, di curioso, di interessante e originale la nostra produzione vitivinicola rosa è in grado oggi di proporre.

Buona lettura e, soprattutto, buona degustazione!



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

30 IL CORRIERE VINICOLO N. 22
27 Giugno 2022

PROGETTOROSA
IL TERZO COLORE DEL VINO

Viaggio in Rosa

Il vino rosa, con i suoi differenti stili, dal fermo alla bollicina, dai vini più eleganti, minerali e citrini a quelli più pieni, tondi e complessi, è in grado di diventare in assoluto uno dei migliori "friendly wine pairing" sulla tavola. Grazie a queste sue caratteristiche riesce a bilanciare i sei gusti (amaro, dolce, salato, acido, grasso, umami) senza nessun problema, in un perfetto gioco di rimandi, analogie e contrasti.

L'estate ci spinge a stare all'aperto, magari su splendide terrazze affacciate sulle vigne, dove poter brindare con un aperitivo in piedi grazie alle bollicine del **Prosecco Doc Rosé di Zonini1821**, un vino fresco e divertente. Finger food a base di carne bianca possono essere i compagni ideali, sempre in versione informale e

in modalità relax, per sposare il gusto fresco del **Prosecco Doc Rosé 2021 di Ruffino**.

Privilegiando ancora la freschezza e l'immediatezza, magari in compagnia, un brindisi con il **Prosecco Doc Rosé de Le Contesse** è perfetto se accompagnato alle classiche tartine di cui sono ricche le cucine regionali, soprattutto se vegetariane. Le occasioni da vivere insieme sono l'ideale anche per un altro **Prosecco Doc Rosé, il Brut "Porta Leone"** sempre de Le Contesse, che può anche essere bevuto da solo davanti ad un bel tramonto, mentre il **Ca' Bolani Prosecco Doc Rosé**, con il suo perlage fine ed elegante, è una scelta perfetta insieme a una selezione di formaggi freschi. La serata glamour è il contesto ideale anche per **"Afra", il Prosecco Doc Rosé di Perlage**

Winery che, essendo un Extra Dry, può accompagnare bene anche delle crudité per un risultato assicurato.

La gastronomia oggi è più globale che mai, non si tratta solo di fascino esotico ma di piatti e ingredienti entrati ormai nell'uso comune della ristorazione e anche delle cucine degli appassionati di nuove sensazioni. Per questo tipo di cucina, dove spesso spezie e note piccanti sono protagoniste, servono vini con una certa morbidezza e un leggero residuo zuccherino, come nel caso del **"Velere", il Prosecco Doc Rosé di Astoria Wines Extra Dry**.

L'avvicinarsi della sera, e quindi della cena, spinge a concentrarci su antipasti che arricchiscono il lato gastronomico, ma anche

qui con i vini rosa non mancano le possibilità di abbinamento, anzi si ampliano. Se ci spostiamo su carpacci di crostacei, crudi di pesce e piatti come sushi e sashimi, il vino rosa deve aggiungere note fresche, saline e agrumate, rispondendo così alla tendenza dolce di questi piatti, per questo abbiamo scelto il **Prosecco Doc Rosé Treviso Brut Millesimato Collezione Serenitatis 2021 di Montelvini**, cremoso e della giusta persistenza.

Il **"Violette", Incrocio Manzoni Moscato 13.0.25 Rosé di Conte Collalto**, è un Extra Dry che unisce morbidezza e delicati profumi di rosa e frutti di bosco, perfetto abbinamento di antipasti freschi e colorati, elaborazioni di verdure e carni bianche, meglio se con note speziate.



Le bollicine, elemento "moltiplicatore" di sapidità e acidità, sono perfette compagne di viaggio anche di un altro spumante, il **"Quid Rosato" Brut di Janare**, il progetto speciale de La Guardiense, capace di sostenere anche una frittura di polipetti appena pescati per accompagnarci verso il fulcro della cena.

ZONIN WWW.ZONINI1821.COM

"ROSÉ 1821"
ZONIN
PROSECCO
DOC ROSÉ



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.

Note di degustazione
Colore: un rosé dal perlage finissimo, che ne esalta la lucentezza.

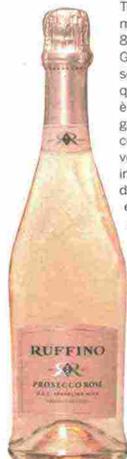
Profumo: intenso, fruttato, con note che ricordano la mela renetta, seguite da leggeri sentori di frutti rossi.

Sapore: al palato è morbido, con note floreali e fruttate.

Abbinamenti gastronomici
Un aperitivo perfetto, dal sapore equilibrato. È ideale con primi piatti leggeri, piatti di mare, fritti e crudité di pesce.

RUFFINO WWW.RUFFINO.IT

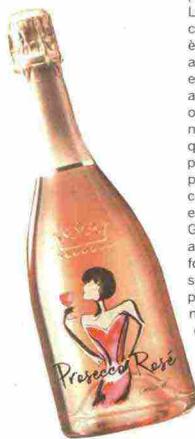
PROSECCO
DOC ROSÉ 2021



Le uve provengono dalla regione del Prosecco, famosa nel mondo per la produzione di spumanti. **Suolo:** l'origine è molto antica, risalente al sollevamento dei fondali marini e lacustri. Terreni profondi, costituiti da conglomerati di roccia e sabbia con molta argilla e ferro. **Altitudine:** da 100 a 250 m sim. **Uvaggio:** 85% Glera e 15% Pinot Nero. **Vinificazione e affinamento:** Glera e Pinot Nero, accuratamente selezionati, vengono pigiati separatamente per ottenere il mosto fiore. Solo una parte di questo mosto diventerà vino con la fermentazione alcolica, il resto è conservato in cantina alla temperatura di 0°. Questo processo garantisce la disponibilità di una Cuvée di alta qualità anche nel corso del tempo. Prima della spumantizzazione il mosto e il vino vengono uniti in blend e rifermentati secondo il metodo Charmat in serbatoi pressurizzati con lieviti selezionati. Questo processo, dalla durata di circa due mesi, garantisce un perlage raffinato e conserva gli aromi fruttati tipici della varietà. **Gradazione alcolica:** 11% **Perlage:** piccole, fini e persistenti. **Colore:** rosa tenue. **Aroma:** delicato e fruttato di fragolina di bosco e ribes nero. **Degustazione:** il gusto è fresco e fruttato con un finale vivace e succoso. Ottimo come aperitivo insieme a piatti freddi e frittate. **Punti chiave:** Nonostante l'identità toscana, il progetto di Ruffino di creare un Prosecco di alto profilo è stato un vero successo, portando il brand tra i maggiori player globali. Ruffino applica al Prosecco tutti i suoi alti standard qualitativi e un processo ben preciso: dopo la pressatura, il succo viene congelato, permettendo di avere sempre aromi freschi e fruttati nel bicchiere. Nel Prosecco Rosé Doc, la Glera incontra il Pinot Nero. La Glera è un vitigno autoctono dell'area ed è famosa per le sue note aromatiche, mentre il Pinot Nero offre corpo, finezza e arricchisce il profilo aromatico.

LE CONTESSE WWW.LECONTESSE.IT

PROSECCO
DOC ROSÉ



Nel rispetto della tradizione e dell'amore per il territorio la Famiglia Bonotto investe nella ricerca e nell'innovazione tecnologica, per guidare quest'azienda attraverso una continua evoluzione. La tradizione è per noi mantenere il più possibile intatte le caratteristiche organolettiche del mosto date dal frutto, perché è nel frutto che si trova il nettare prezioso che sprigiona gli aromi e i sapori del vino. Le nostre bollicine possono vantarsi di essere 100% made in Italy: controlliamo tutta la filiera, dall'uva alla bottiglia, riuscendo a produrre vari formati per soddisfare ogni tipo di esigenza. Abbiamo un'attenzione scrupolosa nella scelta dei fornitori che devono rispondere a dei requisiti qualitativi italiani, animati dalla stessa attenzione e passione per l'eccellenza. Le Contesse si è distinta nel panorama della produzione spumantistica grazie alla passione e alla volontà di celebrare i suoi valori in tutto il mondo, attraverso le bollicine e una famiglia. Questo raffinato Prosecco Rosé fatto di uve Glera al 85% e Pinot nero di collina al 15%, è un vino che si abbina perfettamente ai vostri aperitivi sia a finger food o semplicemente da solo, magari seduti in una splendida terrazza sul mare. Prodotto vegano e dalla prossima vendemmia 100% biologico, ha ricevuto numerosi premi, tra gli ultimi una doppia medaglia d'oro al concorso Sakura. Il packaging è stato creato in collaborazione con la designer Nives Capellini, la quale ha saputo trasformare una bottiglia dipinta in un oggetto d'arredo, dando ancora più valore all'ecosostenibilità della famiglia.

"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, floreali 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.

CA' BOLANI WWW.CABOLANI.IT

CA' BOLANI
PROSECCO DOC
ROSÉ



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.

Note di degustazione
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.

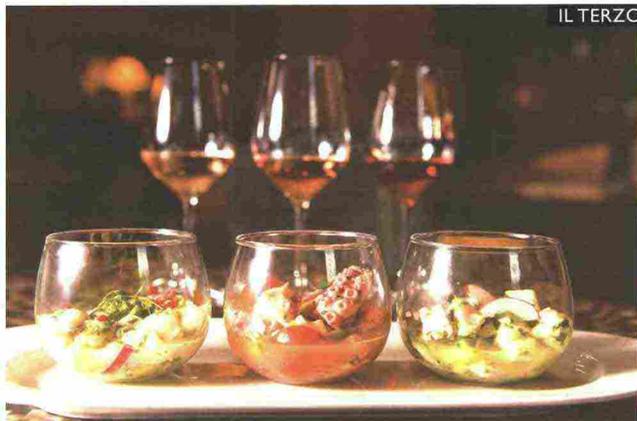
Sapore: al palato è morbido, con note floreali e fruttate.

Abbinamenti gastronomici
Un aperitivo perfetto, dal sapore equilibrato. È ideale con primi piatti leggeri, piatti di mare, fritti e crudité di pesce.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PROGETTOROSA
IL TERZO COLORE DEL VINO

IL CORRIERE VINICOLO N. 22
27 Giugno 2022 31



PERLAGE WINERY WWW.PERLAGEWINES.COM

"AFRA" PROSECCO DOC ROSÉ

Afra nome evocativo ed esotico, con un forte richiamo alla terra e alla sua fecondità. Il nome Afra racchiude anche un tenero ricordo materno per la famiglia Nardi. Questo Prosecco Rosé nasce dal blend di uve Glera e Pinot Nero. Riempi il calice di note fresche e fruttate portate dalla Glera ma anche dell'eleganza del Pinot Nero. La bottiglia presenta dettagli in rilievo: decorazioni con rigoglio. Questo Prosecco Doc Rosé dalle tonalità eleganti che richiamano l'universo femminile, è biologico e vegano. L'attenzione per la natura e la sostenibilità si ritrova anche nel packaging. Afra è ideale come aperitivo, per accompagnare crudité oppure per il brindisi nelle occasioni conviviali.



ASTORIA WINES WWW.ASTORIA.IT

"VÉLERE" PROSECCO DOC ROSÉ

Nel suo studio del primo Prosecco Doc Rosé, che ha esordito nell'autunno 2020, Astoria ha puntato su uno spumante extra dry, come combinazione in grado di offrire il miglior equilibrio tra la freschezza e la piacevolezza della Glera e la maggiore struttura e componente aromatica del Pinot nero. Dal punto di vista olfattivo, il naso si apre con sentori floreali e delicato lampone, mentre il gusto agile e di precisa morbidezza lascia sul palato un gradevole ricordo di mela e pera. Le uve vengono raccolte da vigneti collinari di circa 15 anni, a 150 m. s.l.m., orientati a est-ovest con 3.500 ceppi per ettaro; la produzione media è di 2/3 kg per ceppo, pari a 120/130 q.li 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 un colore e un timbro caratteristico. 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.



MONTELVINI WWW.MONTELVINI.IT

PROSECCO DOC ROSÉ TREVISO BRUT MILLESIMATO COLLEZIONE SERENITATIS 2021

Il Prosecco Doc Rosé Treviso Brut Millesimato nasce dall'assemblaggio di una cuvée. Le migliori uve Glera (85%), raccolte e vinificate per ottenere la base spumante Prosecco, si legano alle migliori uve di Pinot nero (15%) che vengono raccolte precocemente per limitare il grado alcolico e la quantità di tannini nel vino. Il mosto viene fatto fermentare a bassa temperatura a contatto con le bucce per pochi giorni, per estrarre una limitata quantità di colore e solo gli aromi più delicati e tipici della varietà. Ottenuti i due vini base, questi vengono assemblati ricercando la massima finezza ed equilibrio, sempre rispettando i dettami del disciplinare di produzione. La cuvée subisce la presa di spuma in autoclave, che prevede, alla fine della fermentazione, una sosta sui lieviti per un periodo complessivo di 70 giorni. Al termine di questo periodo di affinamento sulle fecce fini, il vino viene filtrato e imbottigliato. Il vino è armonico con un giusto equilibrio tra la freschezza delle uve Glera e la leggera struttura data dal Pinot nero, risultando infine cremoso e persistente, sapido. Ottimo come aperitivo, trova la sua massima espressione con tutti i crudi e i primi di pesce, delicato e deciso accompagna molto bene anche formaggi più o meno stagionati.



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 Cróy 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. Serve a 6-8°C.



JANARE WWW.JANARE.IT

"QUID ROSATO" SPUMANTE ROSATO BRUT

Janare è il progetto speciale de La Guardiense, realtà cooperativa tra le più importanti e consolidate del settore vitivinicolo italiano. Siamo in terra di Sanniti, dove le coltivazioni dei vigneti danno forma a un paesaggio incastro tra i monti del Matese e il monte Taburno. Il pregio della Valle Telesina è rappresentato dalla forte variabilità dei suoi terroir e Quid ne è l'esempio, una selezione di vigneti provenienti da suoli, morfologie, microclimi diversi: vulcanici, fluviali e le terre nere antiche della collina marnosa. Un indefettibile costanza di carattere e qualità che questa meravigliosa valle è in grado di garantire, a conferma della devozione del popolo sannita al culto della natura. Quid trasforma l'ordinario in straordinario, soprattutto se si tratta di aperitivo. Alla vista rosato brillante e fresco, con sentori floreali e di piccoli frutti rossi. Presenta un perlage fine e persistente. Ottimo da utilizzare anche a tutto pasto e accompagna bene antipasti a base di pesce e verdure. Per rimanere in zona, da provare in abbinamento con la pizza napoletana.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

142550

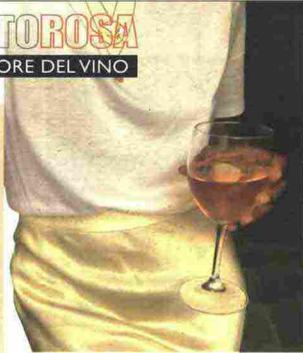
32 IL CORRIERE VINICOLO N. 22
27 Giugno 2022

Viaggio in Rosa

Esppure il vino rosa non è solo abbinamento, può essere un perfetto compagno per momenti intimi, dedicati a se stessi o con la giusta compagnia, come per esempio scegliendo di sorseggiare un "Aqua di Venus", il Toscana Igt Rosé di Ruffino, in un'occasione romantica magari con vista mare. E proprio tra le onde del nostro Mediterraneo si pescano, tra gli altri, pesci come la ricciola, che cucinata al forno con gli agrumi dà vita ad un piatto elegante e complesso, da abbinare ad "Aurea Gran Rosé" 2020, il Toscana Igt rosato della Tenuta L'Ammiraglia di Frescobaldi. Riso, ancora pasta e zuppe, sono un "mare magnum" di gusti e profumi che uniscono tradizione e innovazione in cucina. Partendo dalle più vicine ai territori del centro Italia, dove le verdure e i funghi sono i protagonisti principali, si può puntare a un rosato tradizionale come il Cerasuolo d'Abruzzo Dop Biologico 2021 di Cantina Tollo. I frutti di mare e il pesce, nelle sue varie forme, possono arricchire piatti diversi, così una pasta all'uovo artigianale con calamari e vongole può sposarsi egregiamente con il "Zinzula" Rosé, il Negroamaro Rosato Salento Igt 2021 di Masseria Altemura; risalendo lo Stivale possiamo puntare anche a preparazioni complesse, come un risotto a base di riso Vialone Nano Veronese Igp e pesce di lago abbinato al Trevenezze Igt Rosé 2021 "11 minutes" di Pasqua Vigneti e Cantine; ancora mare, magari della vicina laguna veneta, con le moeche (nel periodo giusto) abbinato al Bardolino Chiaretto Dop "Campo delle Rose" di Ca' de' Rocchi. Gli spaghetti alle cozze con olio extravergine di Puglia Igp sono un adeguato compagno di viaggio, in riva al mare, per sposare il "Kleio", il

Negroamaro Rosato Salento Igp delle Cantine San Giorgio Vini Nobili del Salento della famiglia Tinazzi. Si continua a salire, anche in struttura, in questo lungo percorso di accompagnamento ai vini rosa che punta dritto alle zuppe e alle minestre tradizionali, con verdure e discrete componenti grasse, che necessitano di carattere e storia, come nel caso del "Gjola" 2021, il Colli dei Limbara Igt Rosato Caricagiola, antica uva autoctona presente soprattutto in Gallura, della cantina Surrau; ma anche il "Pungirosa", Castel del Monte Bombino Nero Docg 2021 di Rivera, dal finale lungo e succoso, capace di incontrare al meglio i sapori dei formaggi pugliesi. Sfatando una certa retorica dei rosati sempre e solo leggeri, si può andare su vini più corposi e strutturati, per i quali l'abbinamento richiede altrettanto vigore in cucina. L'agnello del Centro Italia Igp, cotto al forno in crosta di erbe aromatiche, sposa perfettamente per gusto e tradizione il Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2021 "Hedòs" di Cantina Tollo ad esempio. Ancora carne bianca, in questo caso un Coniglio all'Ischitana, che ci porta in Campania, con "Ambra Rosa", il Sannio Dop Aglianico Rosato di Janare, sempre de La Guardiense. Ma anche il pesce può dar vita a un piatto molto strutturato, pensiamo ad una bistecca di tonno appena scottata sulla griglia, da gustare insieme al "Veritas" Castel del Monte Bombino Nero Docg Rosato 2021 di Cantine Torrevento. Rosati adatti anche per dolci a base di frutta, in quel caso servono residui zuccherini importanti ovviamente ma il ricordo della parte fruttata e floreale di questi vini, nelle loro versioni migliori, può sposare egregiamente crostate di mele o di visciole ad esempio.

PROGETTOROSA
IL TERZO COLORE DEL VINO



CANTINA TOLLO WWW.CANTINATOLLO.IT

CERASUOLO D'ABRUZZO DOP BIOLOGICO 2021

Il Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2021 della Linea Biologica di Cantina Tollo è un vero e proprio omaggio alla natura, un vino che ne racconta l'autenticità come le farfalle svelano i cambiamenti climatici. Dal colore rosa tenue con leggeri riflessi violacei, al naso presenta sentori di ciliegia e frutti rossi, con lievi sfumature minerali. Di medio corpo, al sorso è morbido, sapido e con un finale vellutato. Le uve 100% Montepulciano vengono raccolte nella prima decade di ottobre. La pressatura è soffice, la fermentazione avviene a temperatura controllata. Il Cerasuolo d'Abruzzo Dop fermenta circa tre mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio inox. I vini della Linea Biologica di Cantina Tollo sono prodotti soltanto con uve biologiche provenienti dai vigneti autoctoni dei soci del gruppo teatino e certificati vegan. Ciò che contraddistingue le bottiglie della linea sono le etichette, che riportano l'illustrazione di cinque bioindicatori: cinque insetti che, con le loro abitudini di vita, segnalano la buona qualità dell'aria e del suolo in cui vengono coltivati i vigneti.

RUFFINO WWW.RUFFINO.IT

"AQUA DI VENUS" ROSÉ TOSCANA IGT



Le uve utilizzate per la produzione di questo rosato provengono dall'area costiera del sud della Toscana, in Maremma. Suolo: terreni ricchi in sostanza organica con grande presenza di ferro, prevalentemente argillosi o argillosabbiosi. Altitudine: da 190 a 250 m slm. Uvaggio: 38% Syrah, 31% Sangiovese e 31% Pinot grigio. Annata 2021: la qualità delle uve è stata eccellente; l'assenza di piogge nella prima parte della stagione è stata molto positiva per la maturazione delle uve. Vinificazione e affinamento: le uve raccolte a mano, appena arrivano in cantina, vengono pressate con estrema delicatezza per non dissipare i profumi primari. Dopo l'illimpimento naturale del mosto, la fermentazione è avvenuta in acciaio a bassa temperatura assicurando la massima esaltazione delle caratteristiche organolettiche. La fermentazione malolattica non viene svolta. L'affinamento prosegue in tini termo-controllati di acciaio inossidabile. Gradazione alcolica: 13.5% Colore: rosa tenue. Aroma: il bouquet è complesso caratterizzato da note floreali tipiche del Sangiovese, seguite da note di erbe aromatiche e macchia mediterranea. Il Syrah conferisce note fruttate di ciliegia rossa mentre il Pinot grigio arricchisce questo rosato con note agrumate e floreali. Degustazione: al palato è un vino fresco, sapido e con una buona acidità. Il finale è lungo e persistente. Punti chiave: il blend di Syrah, Sangiovese e Pinot grigio racconta perfettamente l'anima selvaggia e sofisticata della costa della Maremma. I migliori rosé del mondo sono prodotti nelle regioni vicine al mare. La vicinanza al Mar Mediterraneo conferisce note minerali, offrendo carattere ed eleganza. Prodotto per la prima volta nel 2019, ha avuto un immediato e impressionante successo. La qualità del vino e la raffinatezza della bottiglia hanno provveduto a un risultato molto apprezzato a livello internazionale.

MASSERIA ALTEMURA WWW.MASSERIAALTEMURA.IT

"ZINZULA ROSÉ" NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGT 2021



Vinificazione e affinamento
Il Negroamaro di Zinzula viene vendemmiato a metà settembre alle prime luci dell'alba. La cosiddetta "lacrima" o mosto di sgrondo si ottiene per effetto della caduta delle uve in pressa, in totale assenza di macerazioni. Questa tecnica permette di estrarre un rosa delicatissimo e di preservare le note varietali più fresche, riducendo al minimo tannini e note amare provenienti dalle bucce. Il vino che ne risulta fermenta in vasche d'acciaio e sosta sulle fecce fini per circa 4 mesi, prima di un breve periodo di affinamento in bottiglia.
Note di degustazione
Colore: tenue e delicato, tendente al cipria, dai lievissimi riflessi ramati. Profumo: bouquet ampio, dai sofisticati sentori floreali di rosa canina, accompagnati da piacevoli note di amarena e da una speziatura che ricorda il pepe rosa e lo zenzero con un leggero tocco di curcuma. Sapore: equilibrio e intensa freschezza in un corpo snello, sostenuto da una bella acidità e teso da una vibrante vena sapida. Il sorso scorre piacevole, regalando un frutto croccante, e chiude su un finale di grande mineralità, che stuzzica il palato.
Abbinamenti gastronomici
Zinzula si abbinava perfettamente ad antipasti come crudité di pesce, piccoli fritti di mare e di orto, sauté di cozze e vongole, timballi di verdure di stagione, formaggi freschi e a media stagionatura. Ottimo con risotti di mare o di verdure, spaghetti con i ricci, pesce in guazzetto e piatti della cucina internazionale freschi e di buona speziatura come noodles e pad thai.

FRESCOBALDI WWW.FRESCOBALDI.IT

"AUREA GRAN ROSÉ" TOSCANA IGT 2020



Un vino rosé dalla rara eleganza, vendemmiato tutto al femminile, prodotto nella Tenuta Ammiraglia. Una Tenuta nel cuore della Maremma, situata a soli 20 chilometri dal mare, con un'architettura disegnata dall'architetto Piero Sartogo che ricorda una nave protesa verso il futuro, simbolo di avanguardia, innovazione, modernità. "L'idea di questo Cru nacque una mattina, guardando l'alba tra i vigneti della Tenuta Ammiraglia. I tenui raggi di sole che illuminavano le coste della Maremma, ispirarono la nascita di Aurea Gran Rosé: il vino emblema della tenuta, connubio perfetto tra mare e vigneti, Syrah e Vermentino, eleganza ed armonia della natura". Lamberto Frescobaldi. Aurea Gran Rosé 2020 è estremamente elegante ed ammaliante: il suo colore cristallino e delicato è caratterizzato da nuances brillanti che richiamano l'oro rosa. È un vino intenso e profondo, dal bouquet complesso. Si comincia con meravigliose note fruttate, di pesca nettarina; segue un delicato sentore di spezie dolci, ma anche di note tostate che volgono quasi in una sensazione di caramello. Al palato è morbido e presenta una bellissima mineralità ed un'elegante acidità. Lungo, persistente e profondo al palato.

PASQUA VIGNETI E CANTINE WWW.PASQUALI.IT

"11 MINUTES" TREVEZIE IGT ROSÉ 2021



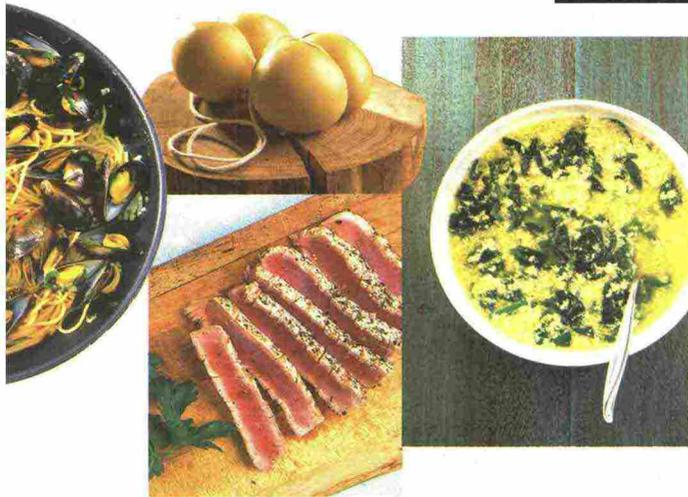
11 Minutes, il primo rosé presentato da Pasqua Vigneti e Cantine, sin dal suo lancio nel 2017 è stato riconosciuto come antesignano di un nuovo stile di vinificazione fra i rosati italiani. In 11 minuti, il tempo dello skin contact dal quale trae origine il nome, si estraggono le parti più nobili delle uve e le lievi tonalità rosate che caratterizzano questo vino. Un blend prezioso che nasce dalle parti più nobili di vitigni autoctoni come la Corvina e il Trebbiano di Lugana e di internazionali come Syrah e Carménère. La Corvina, che rappresenta la dominanza in termini di percentuali, è stata scelta per gli aromi floreali che conferisce al vino e per l'acidità con cui lo connota. Il Trebbiano di Lugana apporta eleganza e lunghezza nel retrogusto; la Syrah regala al bicchiere preziose note fruttate e speziate e infine il Carménère dona al vino la struttura che ne garantirà la stabilità nel tempo. È un rosato fresco e avvolgente, dal bouquet intenso e complesso, versatile e capace non solo di abbinarsi a tutte le portate di un menù, ma anche di prescindere dalla stagionalità, diventando un'etichetta adatta al consumo in qualunque momento dell'anno.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

142550

PROGETTOROSA
IL TERZO COLORE DEL VINO

IL CORRIERE VINICOLO N. 22
27 Giugno 2022 33



RIVERA WWW.RIVERA.IT

"PUNGIROSA"
CASTEL DEL MONTE
BOMBINO NERO DOCG
2021



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 Doc. La Rivera ha voluto esaltarne, attraverso la tradizionale vinificazione in rosa attuata con tecnologie moderne, queste caratteristiche peculiari della varietà. Il risultato è il Pungirosa 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 Pungirosa 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.

CANTINA TOLLO WWW.CANTINATOLLO.IT

"HEDÒS"
CERASUOLO
D'ABRUZZO DOP
2021



Hedòs 2021 di Cantina Tollo è il Cerasuolo d'Abruzzo Dop dall'elegante profumo di frutta rossa. Di colore rosa intenso e brillante con sfumature violacee, è un vino davvero versatile, ideale sia per un aperitivo estivo sia per accompagnare diverse pietanze come il brodetto di pesce dell'Adriatico, la trippa, la pizza margherita con mozzarella di bufala, gli arrostiti di carni bianche e i formaggi semi stagionati. Al naso presenta sottili note floreali e delicate nuance speziate, mentre il sorso è pieno, intenso, morbido e di lunga persistenza. Da uve 100% Montepulciano, alla vendemmia che si tiene nel mese di ottobre segue la macerazione a freddo del pigiato, la pressatura è soffice e la fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Hedòs 2021 si è aggiudicato la Medaglia d'Oro al Mundus Winter Edition 2022. Fa parte della linea Iconic di Cantina Tollo, accanto a vini che possono essere considerati dei veri e propri simboli di una terra, che profumano d'Abruzzo e ne raccontano la storia, sorso dopo sorso. Un rosato piacevole e affascinante, perfetto per chi ama l'eleganza in rosa.

JANARE WWW.JANARE.IT

"AMBRA ROSA"
SANNIO DOP
AGLIANICO
ROSATO



Janare è il progetto speciale de La Guardiense, realtà cooperativa tra le più importanti e consolidate del settore vitivinicolo italiano. Siamo in terra di Sanniti, dove le coltivazioni dei vigneti danno forma a un paesaggio incastro tra i monti del Matese e il monte Taburno. Il pregio della Valle Telesina è rappresentato dalla variabilità dei suoi terroir. La duplice genesi, alluvionale e terrigena, comporta la presenza suoli sabbioso-ghiaiosi dei terrazzi; i suoli giovani, docili, facilmente radicabili. E poi le antiche terre nere della collina marnosa. Ambra Rosa è un Cru complesso dove l'eccellenza dei vini deriva dalla capacità dei viticoltori di governare e armonizzare, annata per annata, il comportamento dei vigneti sui diversi suoli, versanti ed esposizioni. Una sensibilità verso le variabili del ciclo naturale di cui le Janare sono state precorritrici. Un Aglianico rosato, tenue ed elegante come la resina fossile da cui prende il nome, con note floreali e sentori fruttati di lampone e fragola. Si abbina ad antipasti e primi di mare o a verdure grigliate. Ottimo sulle carni bianche e l'ideale per aggiungere un tocco magico anche all'aperitivo.

CANTINE TORREVENTO WWW.TORREVENTO.IT

"VERITAS"
CASTEL DEL MONTE
BOMBINO NERO DOCG
ROSATO 2021



Uve: 100 % Bombino Nero. Colte tra fine settembre e l'inizio di ottobre, subiscono una pressatura soffice con fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio inossidabile, che ne mantengono intatti i sentori varietali. L'affinamento conclusivo avviene con un breve passaggio sempre in acciaio, prima di essere messo in commercio
Colore: vino dal colore rosa tenue delicato e luminoso
Profumo: bouquet floreale e fruttato con sentori di lampone e fragole
Gusto: equilibrato, fresco, piacevole, pulito e rotondo
Abbinamenti: vino particolarmente versatile, felicemente abbinabile a tutti i pasti
Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

TINAZZI WWW.TINAZZI.IT

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



Le uve, Corvina 90% e Rondinella 10%, provengono da vocati vigneti collinari della zona di Bardolino. La vendemmia viene effettuata verso fine settembre con particolare attenzione a preservare l'equilibrio tra grado zuccherino e acidità. La vinificazione avviene tramite immediata pressatura soffice con la quale si ottiene il colore rosa perlato tenue. Fermentazione ad una temperatura di 14-16 °C per circa 8/12 giorni. Segue maturazione in acciaio. È un vino morbido, fresco e vivace, lungo nel finale con profumi intensi di frutta rossa in particolare ciliegia selvatica, accompagnati da note floreali. Consigliato ad antipasti leggeri, pesce, carni bianche, risotti di mare, paste estive. Si abbina volentieri anche a piatti più importanti e saporiti grazie all'ottima acidità. Vino da bersi giovane alla temperatura di 9-10 °C per gustarne a pieno la freschezza.

SAN GIORGIO
VINI NOBILI
DEL SALENTO
"KLEIO"
NEGROAMARO
ROSATO SALENTO
IGP



Il Negroamaro utilizzato per questo vino, proviene dai vigneti delle zone di Taranto e Brindisi. La vinificazione avviene mediante macerazione a freddo per 12-24 ore, segue pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 14-16 °C per circa 10/15 giorni. Segue maturazione in acciaio. È un vino con un ampio bouquet composto da frutti rossi come ciliegia e lampone e delicati richiami floreali come la rosa. Al palato risulta fresco armonico ed elegante, buona la sapidità e lungo nel finale. Consigliato sia come aperitivo che come accompagnamento di piatti estivi e grigliate a base di pesce. Perfetto da bere alla temperatura di 8 - 10 °C.

SURRAU WWW.VIGNESURRAU.IT

"GJOLA" CARICAGIOLA COLLI DEL
LIMBARA IGT ROSATO 2021



Gjola è il nome del nostro vino rosato riconducibile al termine Caricagiola, il varietale a bacca rossa storicamente diffuso in Gallura, la cui provenienza nella area si perde nel tempo, facendo pensare alla Gallura stessa come il suo possibile territorio di origine. Il significato di Caricagiola indica una pianta di grande produttività in maniera costante nelle diverse annate: *carcaghjolu nero* indica infatti un carico di frutto nero nella lingua locale. Nel progetto produttivo di Surrau, la riconducibilità dei vini al nostro territorio di origine è uno dei temi portanti, produrre un vino da Caricagiola è stata una diretta conseguenza. Nel corso degli anni sono stati fatti numerosi tentativi diretti alla produzione di un vino rosso senza mai trovare il giusto equilibrio armonico, che è arrivato proprio dalla produzione del rosato. Le caratteristiche di colore rosa tenue ed i profumi immediati di frutti rossi mediamente intensi ben si prestano alla produzione del Gjola che rimane moderatamente fresco, sapido con la tipica mineralità del nostro territorio.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.