



pink is the new red



L'Italia beve volentieri in rosa. Quello del vino rosato è un mondo in costante crescita commerciale. Uno degli ultimi studi elaborati sull'argomento, quello di Wine Intelligence e Osservatorio del Vino by Unione Italiana Vini (Uiv), è stato esposto lo scorso novembre a Wine2Wine Forum dall'istituto Rosautoctono e dal Consorzio Valtenesi, che rappresenta una delle Doc più importanti in questo campo. La conclusione è che nemmeno il Covid ha interrotto il trend positivo di questa tipologia, che è prediletta da donne e giovani. E questi clienti, oltre che al ristorante, comprano volentieri il vino anche nella Grande distribuzione organizzata. Dunque, intercettare questi consumatori con prodotti all'altezza è sicuramente una delle sfide che i produttori devono porsi.

I rosati in Italia sono sostanzialmente di due tipologie: i vini fermi e quelli più o meno frizzanti, o addirittura spumanti. Tra questi ultimi, il Prosecco Doc Rosé, un novellino, introdotto appena dalla scorsa vendemmia, è nato proprio per dare un "ombrello" di qualità a tutti quegli spumanti color rosa che già si producevano nella terra della Doc Prosecco, a cavallo tra Veneto e Friuli. La caratteristica che dà il caratteristico colore è la presenza del pinot nero, uva spumantistica per eccellenza. Comunque, non sono soltanto i vini a metodo Charmat a riscuotere successo: anche gli spumanti metodo classico rosé possono vantare una buona presenza e un alto gradimento in grande distribuzione. I nomi sono sempre quelli del ben noto trio formato da Trento Doc, Franciacorta Docg e Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg. Anche in questo caso, la

tinta salmonata che si contempla nel bicchiere è data dalla percentuale di pinot nero.

Fatto poi un cenno al segmento dei Lambrusco emiliani di color rosa, diffusi soprattutto nell'ambito della Doc Lambrusco di Sorbara ma non infrequenti neppure nei dintorni, si arriva all'altro comparto importante: i rosati fermi. In Italia, il rosato fermo evoca anzitutto la viticoltura del Centro-Sud. Se già in Abruzzo si trovano eccellenti campioni di Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo, scendendo in Puglia s'incontra il paradiso del rosé, con la Doc Salice Salentino e varie altre denominazioni, siano esse Doc o Igt, per non parlare dei vini da tavola. Le uve preferite, a seconda della zona, sono il bombino nero, il nero di Troia e soprattutto il negroamaro: dalla vinificazione in rosa di queste varietà autoctone, ecco vini carichi di colore, talvolta capaci di sfidare il carattere di un vino rosso, ma senza difettare nell'eleganza. Vini così sono molto versatili negli abbinamenti, e con l'arrivo della primavera saranno facilmente abbinabili a piatti di pesce impegnativi, tra cui le sempre problematiche zuppe. Di minor tonnellaggio ma sempre stuzzicanti sono i rosati fermi del Nord: ad esempio quelli dell'area gardesana, siano essi prodotti sotto la Doc Valtenesi (che proprio il 14 febbraio ha compiuto i nove anni esatti dalla sua presentazione), di sponda bresciana, oppure sul lato veronese, nell'alveo del Bardolino Chiaretto Doc. Molto graditi dai tedeschi che fanno turismo da quelle parti, sono però assai apprezzati anche dagli italiani, anche per via del buon rapporto qualità/prezzo.

FANTINI GROUP VINI
www.farnesevini.it

FANTINI CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Vitigni
100% Montepulciano
Zona di produzione
Abruzzo
Gradazione alcolica
13,5% vol.
Principali caratteristiche di vinificazione e invecchiamento

Periodo di raccolta inizio ottobre. Pigiadiraspatura soffice, breve macerazione con le bucce (circa sei ore di contatto), fermentazione senza bucce per 15 giorni a temperatura di 12°C in modo da ottenere un ottimo colore e sapore.

Descrizione e principali note organolettiche
Di colore rosa cerasuolo vivace, il profumo è intenso, persistente e fruttato, con sentori di piccolo frutto rosso (fragola). Vino di media struttura, intenso, equilibrato e con buona persistenza. Si consiglia di berlo sempre giovane.

N. bottiglie prodotte

18mila
Formato
0,75 lt

VITICOLTORI PONTE
www.ponte1948.it

PROSECCO SPUMANTE DOC ROSÉ BRUT MILLESIMATO PONTE 2019

Vitigni
85% Glera, 15% Pinot Nero
Zona di produzione
Veneto e Friuli Venezia Giulia
Gradazione alcolica
11% vol.
Principali caratteristiche di vinificazione e invecchiamento

Uve raccolte al giusto grado di maturazione e sottoposte a pressatura soffice in cantina. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Segue una lenta presa di spuma con metodo Charmat per almeno 60 giorni.

Descrizione e principali note organolettiche
Di colore rosa antico con riflessi tendenti al cipria. Si presenta fresco e piacevolmente fruttato, dove interviene, con la sua complessità, il Pinot Nero. Al palato emerge una raffinata sintonia tra acidità e residuo zuccherino, equilibrata dalla giusta sapidità e impreziosita da un avvolgente perlage.

N. bottiglie prodotte

40mila
Formato
0,75 lt

QUINTO PASSO METODO CLASSICO
www.quintopasso.it

QUINTOPASSO ROSÉ BRUT, MODENA ROSÉ SPUMANTE DOC METODO CLASSICO

Vitigni
100% Lambrusco di Sorbara
Zona di produzione
Sozzigalli, Modena
Gradazione alcolica
12% vol.
Principali caratteristiche di vinificazione e invecchiamento

Pressatura soffice eseguita a mano in cassette, andando ad estrarre solo la polpa dell'acino, dove risiedono l'acidità e la salinità che si ritrovano poi nel mosto fiore e che permettono di mantenere i solfiti a livelli minimi. Fermentazione in bottiglia 'sur lattes' a temperatura costante per 30 mesi prima della sboccatura.

Descrizione e principali note organolettiche
Di colore rosa tenue, al naso aromi nitidi e cristallini, tra frutta rossa, ozono e note di liquirizia. Gusto dominato dall'acidità ricca di note minerali, ma equilibrata dalla morbidezza del frutto e dalla ricchezza aromatica. Il finale, dagli aromi quasi speziati, si distende senza perdere mai tensione.

N. bottiglie prodotte

4mila
Formato
0,75 - 1,5 lt

SCHENK ITALIAN WINERIES
www.schenkitalia.it

MASSO ANTICO PRIMITIVO SALENTO IGT ROSATO

Vitigni
100% Primitivo
Zona di produzione
Salento, Puglia
Gradazione alcolica
13% vol.
Principali caratteristiche di vinificazione e invecchiamento

Dopo la diraspatura, le bucce vengono lasciate macerare per circa due ore e successivamente vengono delicatamente pressate. Segue la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di circa 15°C per 10 giorni, esaltando le caratteristiche organolettiche del vino ottenuto.

Descrizione e principali note organolettiche
Colore rosa elegante con profumo di fragola, frutto della passione, lime e note speziali della macchia mediterranea. Al palato risulta essere corposo, fresco e nitido con un ottimo livello di acidità. Il finale è lungo e persistente.

N. bottiglie prodotte

60mila
Formato
0,75 lt

CANTINA TRAMIN
www.cantinatramin.it

LAGREIN ROSÉ, ALTO ADIGE DOC 2019

Vitigni
Lagrein
Zona di produzione
Terme, Bolzano
Gradazione alcolica
13,4% vol.
Principali caratteristiche di vinificazione e invecchiamento

L'uva è raccolta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Le uve diraspate godono di una notte in contatto con le bucce e il succo viene estratto la mattina successiva. In seguito, il mosto viene fermentato a temperatura controllata (20-22°C) in piccoli contenitori d'acciaio senza fermentazione malolattica.

Descrizione e principali note organolettiche
Colore luminoso, dalle gradazioni del rosa pallido al rosso rubino chiaro. Profumo fruttato e delicato. Sapore fresco e stimolante.

N. bottiglie prodotte

35.400
Formato
0,75 lt

UGGIANO
www.uggiano.it

LUNARE - PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO 2020

Vitigni
85/90% Glera, 15/10% Pinot Nero
Zona di produzione
Veneto
Gradazione alcolica
11,5% vol.
Principali caratteristiche di vinificazione e invecchiamento

Vinificazione in rosato con breve macerazione per 24-36 ore a 8-10°C. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con aggiunta di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a basse temperature in autoclave, secondo il Metodo Charmat.

Descrizione e principali note organolettiche
Perlage fine ed elegante, colore rosa che ricorda il fiore di pesco. Aroma intenso e complesso con note floreali e sentori di pesca, lampone e frutto della passione maturo. Ha una piacevole acidità e un sapore fresco. Corposo, al palato ha un gusto gradevole e armonico.

N. bottiglie prodotte

20mila
Formato
0,75 lt

VALDO SPUMANTI
www.valdo.com

VALDO FLORAL ROSÉ BRUT

Vitigni
Glera e Nerello Mascalese
Gradazione alcolica
11,5% vol.
Principali caratteristiche di vinificazione e invecchiamento

Spremitura soffice delle uve senza macerazione sulle bucce. Spumantizzazione in acciaio per tre mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Descrizione e principali note organolettiche
Color vermiglio con riflessi di petali di rosa. Fine ed elegantemente fiorito al naso con presenza consistente di lampone. Sapore morbido e caldo con aromi piacevolmente fruttati.

N. bottiglie prodotte

70mila
Formato
0,75 lt

VALDO ORO PURO PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO

Vitigni
90% Glera, 10% Pinot Nero
Zona di produzione
Aree del Prosecco Doc
Gradazione alcolica
11% vol.
Principali caratteristiche di vinificazione e invecchiamento

Pinot Nero: macerazione di un giorno e successiva pressatura soffice. Glera: pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata. Metodo Charmat per tre mesi con successivo affinamento in bottiglia.

Descrizione e principali note organolettiche
Rosa tenue e brillante che ricorda il colore dei petali della rosa canina. Al naso floreale e delicatamente fruttato, con sentori di mela, pera e di piccoli frutti rossi. Il gusto è asciutto, armonico, persistente e piacevolmente fruttato.

N. bottiglie prodotte

200mila
Formato
0,75 lt